உ

சிவமயம்.

பதினெண் சித்தர்கள்

திருவாய்மலர்ந்தருளிய

ஆத்ம ரட்சாமிர்த மென்னும்

வைத்திய

சார சங்கிரகம்.

இஃது

ஆயுர்வேத பாஸ்கரர்

கந்தசாமி முதலியாரால்

இயற்றியதை,



தஞ்சைமாநகரம் முத்தமிழ்க் கவியரசு

த. சண்முகம் பிள்ளை அவர்களால்

முன்னிருந்த வழுக்களை சீர்திருத்தி,

இரத்தினமங்கலம்

ஷ. கோவிந்தராஜு முதலியார்

அவர்களால்

சென்னை

வாணிவிலாச அச்சுக்கூடத்திற்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

இதன் விலை] 1925 [ரூபா $1\frac{1}{4}$

Title Page only Printed by the T. A. V. Press, Madras.

சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும்

வயித்திய சாரசங்கிரகத்தின்

அட்டவணை.

பொருள்.	பக்கம்.

ஆத்மரட்சாமிர்தவயித்திய

சாரசங்கிரத்தின் அட்டவணை

முற்றிற்று.



உ

சிவமயம்.

இந்நூலமைத்தவர்கருத்து.

முகவுரை.

—*—

மாட்சிமைதங்கிய சிநேகிதர்களே!

இவ்வுலகின்கண் மகா மகுத்துவம்பொருந்திய பதினெண் சித்தர்கள் திருவாய்மலர்ந்தருளிய மூன்றுலட்சங் கிரந்தங்களில்வையித்தியகிரந்தம் இரண்டு லட்சமென்றும், வாதகிரந்தம் ஒருலட்சமென்றும், முன்னோர்கள் சொல்லியிருக்கிறார்களல்லவா? அதில்வாதகிரந்தத்தைநீக்கி வயித்தியகிரந்தத்தை மாத்திரம் தேர்ந்தெடுத்து கைமுறை அட்டவணையா யிருந்ததையும். பற்பல சாஸ்திரக்கோர்வைகளிருந்துபெயர்த்தெடுத்தும் பிணிவகுப்புத்தொகுப்புப் பாடல்களும், பத்தியபாகங்களும், பிணியாளர்க்குநோயின்சராமரிந்து செய்யும் சிகிச்சாவிதிகளும், சாத்தியஅதாத்தியங்களும், நோய்பிறக்கும் வறன்முறைத்தொகுப்பும், பாலவாகடமும், செற்பக்கோளிலக்கணமும், அவ்வவ்வியாதியின் குணக்குறிகளும், அவைகளுக்கு அவிழ்தங்கொடுக்கும்பிரமாணமும், பாலகிரகதோஷ பரிகாரங்களும், இன்னும்பற்பல சிசிச்சாவிதிகளும், சுரவகுப்புத்தொடங்கி ரோகவகுப்புமுடிவிலும், அந்தந்தப்பிணிகளுக்கு அட்டவணைப்படலமும். பண்டிதர்சகுனமும், நோயாளியின்குணமும், பண்டிதாளணியும் ஆடையலங்கிருதப் பரிமளவர்க்கத்திட்டமும் இதனுடன் சூரணம், ரசாயனம், லேகியம், நெய்பாகம், கிரதம்எண்ணெய், கட்டுவகைகள், மெழுகுவகைகள், செந்தூரம், பற்பம், திராவகம், ஜெயநீர்போ

க்கு, மாத்திரைகள், புகைகள்; கபாடம்,அஞ்சனம், தயிலம், ஷர்ப த்து. பிளாஸ்திரி முதலானதும்: மகாமருத்துவம்பொருந்திய பதி னெண்சித்தர்கள் பனுவலும், சகலவித ஔஷதங்களும், வயதுப்பி ரமாணமும், எந்தெந்தவயதுகளில்எந்தெந்தஔஷதங்கள் பிரயோ கஞ்செய்யவேண்டுமோ அந்தந்த லட்சணத்தொகுப்புகளும். மருந் துகொடுக்கத்தகாத வியாதிக்குறிப்பும், வயித்தியருக்கு சாஸ்திரத் தொகுப்பும். கைபாகம். செய்பாகம், புடபாகம், எரிபாகம் இவை களின்நிர்ணயமும், நோயாளிக்கு, ஸ்நானபரிகாரம்,நித்திரைபரிகா ரம், சையோகபரிகாரமுதலியவை நடத்தும்முறைகளும், நாலாயிர த்து நானூற்று நாற்பத்தெட்டு வியாதிகளையும் எளிதிலுணரும்படி யான மணிக்கடைநூலும், நாடிநிதானத்தொகுப்புகளும், நீர்க்குறி மலக்குறியென்னும் அஷ்டவிதப்பரிட்சையும் ஒன்றாய்த்திரட்டி இந் த ஆயுள்வேதகிரந்த வாக்கியார்த்தத்திற்கு ஆத்மரட்சாமிர்த வை த்தியசாரசங்கிரகம் என்னும் இயற்பெயரமைத்து பெரும்பாலும் வெளிப்படையாக்கிஆயுள்வேதபண்டிதரும்; பிரமுகாக்களும், கற் றோருமு, பிள்ளைகளைப்பெற்றோரும், மயங்காமல் எளிதிலுணரும் பொருட்டு கற்கலர்துண்சோற்றிலும் கல்லாராய்ந்துண்கூழ்நன்மை என்று சொல்லியிருப்பதால் சகல சமயத்தவரும். கொலைமருத்த புருஷோத்தமரும் என்பேரில் கோபஞ்செய்யாமல் ஞானிகள்சொ ல்லிய நூற்களில் நாம் குற்றஞ்சொல்லக்கூடாதெனமன்னிப்பதும ன்றி ஆயுள்வேதபண்டிதர் பெரும்பாலும் எழுத்து, சொல், பொ ருள், பிறந்திருப்பினுஞ் சிக்கறுத்து அடியேனை இகழாமலும். புக ழாமலும் காரியகாரணத்தை மாத்திரம் தெரிந்துக்கொள்வீரென்று முதற்கடவுளைப்போற்றுகின்றனன்.

இங்ஙனம்.

முத்தமிழ்ப்புலவர்

வேதகிரிமுதலியார் குமாரன்

கந்தசாமி முதலியார்.

ஆயுள்வேதபாஸ்கரர் நேடீவ்டாக்டர்.

சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்த
வயித்தியசாரசங்கிரகம்.

படலங்களின் அட்டவணை.

படலங்களின் அட்டவணை முற்றிற்று.

ஆத்மரட்சாமிர்த.

வயித்தியசார சங்கிரகம்

பண்டிதாளிலக்கணம்.

கடவுள்வணக்கம்.

எண்சீராசிரியவிருத்தம்.

சீர்கொண்ட நிலவுபுயல் பரிதி தாரை
திகழண்டகோளமலை திசையட்டங்சப்
பார்கொண்டகடலுலகு சராசரங்கள்
படைத்துக்காத்தநவரத பரோட்சமேலும்
பேர்கொண்டவொருங்களிப்ப வரும்பிரவாகப்
பேயூஷமுறழ்வுதரும் ே.ராக்கத்
தார்கொண்டவியாபகவா னிர்விகாரச
சாட்சாத்காரப்பொருளை ஸ்தோத்தியஞ்செய்வாம்

நூல்.

மருந்துகொடுக்கக்கூடாதபேர்கள்

அன்னியதாரத்தாசை கொள்வோன்வஞ்ச
னைகஞ்சாகள்ளுரொட்டி யுண்மோன்றீமை
துன்னியருணியக்காரன் சண்டைக்காரன்
துறம்புகிள்ளிவிருந்துண்பான் திருடன் துஷ்டன்
குன்னியசித்திரைமிகுத்தோன் கொடாதலோபி
குணமில்லான்மதியில்லான் மானமில்லான்
பன்னியபண்டிதர்பகைஞன் செவிடனூமை
பாசுமவமறுயானைப் பார்க்கொணாதே. 1

முன்னேபணம்வாங்கிக்கொண்டு பின்னேவயித்தியஞ்செய்யவும்

கைகூலிகையொப்புக் கனவின்கூலி
கபடமனமுலைமாதர் வேசிகூலி
மெய்க்கூலிகண்கூலி வித்தைக்கூலி
வியாபாரக்கூலிநிக வுடையான்கூலி
ஒப்பரிபிணிதீர்க்கு மொருவன்கூலி
யோதுவிக்குமுபாத்தியா ருடையகூலி
அப்போதைக்கப்போதே வாங்காராகில்
ஆர்பெறுவாரார்தருவா ரவனிமீதே. 2

துஷ்டர்களுக்கிம்மூன்றுஞ் சொல்லக்கூடாதெனல்.

மந்திரமும்வாகடமும் பழையநூலும்
   உருவிக்கும்பெரியோரே வளமைகேளீர்
தந்திரமாய்க்காந்தமுக மூசிபத்துந்
   தன்மையதுபோற்றொடர்ந்து தரிப்பாராகில்
சுந்தரமாம்புகழுடைய குலமானாலுந்
   துஷ்டர்களுக்கிம்மூன்றுஞ் சொன்னாராகில்
அந்தரமாமயெழுநாகி லழுந்திப்பின்னு
   மறிவிலாச்சண்டாள ராவார்பாரே. 3

இந்நான்குவகைகளும் அறியாமல்வயித்தியஞ் செய்பவர்களுக்கு

நரகம்வரும்.

பார்க்கின்றசோதிடபி ராயகாலம்
   பகரும்விபகாரமொடு பிரயச்சித்தம்
ஏற்குமவயித்தியமிவைகள் நான்கும்வல்லோர்
   இதன்வழியேசிகிச்சைரட்சை செய்வாராகில்
ஆர்க்குமேதோஷமில்லை யிவைகளையா
   அறியாதார்சாஸ்திரவல் லவர்கள்போல
தீர்க்கமடிபிடியாகச் செய்வாராகில்
   சிவபிரமத்திவகை சேர்வாரன்றே. 4

கண்கள்-௩, தலைகள்-௪, முகங்கள்-௫, கைகள்-௬, சரீரங்கள்-௮,

கால்கள்-௧0; இந்த ஆறுவிதக்குணங்களறியார் ரோகிகளைக்

கொன்றதனால் நரகமடைவார்.

வாதகுறிவைத்தியரே சொல்லக்கேளீர்
   வாகாகக்கண்மூன்று தலைகள்நான்கு
நீதமுடன்முகங்களைந்து கைகளாறு
   நிலைசரீரங்களெட்டு கால்கள்பத்து
வீதமிதன்பயனறிந்தார் வியாதிதீர்ப்பார்
   விதமறியார்மானிடரைப் பழியேசெய்வார்
சேதமாஞ்செயமறந்து பலித்திடாது
   செத்தபின்பு நிரகிற்சேருவாரே 5

கண், தலை, கை; சரீரம், கால் பிண்டநிலைவிபரங்கள்.

மருந்துசுத்திதுணமிரண்டு கண்கள்மூன்றும்
   வாதபித்தசிலேத்தும தொந்தக்கலைகள்நான்காம்
அருந்துமறுசுவையறிதல் கைகளாறும்
   அஷ்டவிதக்குறியறிதல் சரீரமெட்டாம்
இருந்ததசநாடிதச வாய்விரண்டும்
   இதமாகப்பார்த்திதுவே கால்கள்பத்தாம்

பொருந்தியதோர்பிண்டகிலே மூசங்களைந்தாம்
பொதிகைமலையகஸ்திரனார் புகன்றவாறே. 6

வாசடத்தின்பயனறியார் நாடிகாணார்
வளர்கையைப்பிடித்திழுத்து வார்த்தைசொல்வார்
ஆசடியனாகவேதான் நல்லோர்தம்மை
அசாத்தியநோயென்றுசில ரறைந்துபோவார்
பேர்கிடக்கப்பேர்சொல்வார வியாதிகட்குப்
பிணிதீர்ப்போமென்றுசொல்வார் தீர்க்கமாட்டார்
ஓசோகோவயித்தியர்தா மென்றுசொல்வார்
ஒருகாலுமோட்சமில்லை நரகந்தானே. 7

அச்சமறவயித்தியரே நோயுள்ளோர்க்கு
அசாத்தியமுஞ்சாத்தியமு மறிந்துநன்றாய்
பட்சமறக்குறிக்குணமெய்ப் பரிட்சைபார்த்து
பரிகாரமாய்மருந்து பகராராகில்
தச்சமறகிளைக்குலங் ள் வேரோடற்றுத்
தரணிதனில்வெகுபாவந் தலைமேற்கொண்டு
இச்சைபெறஎழுநரகி லழுந்திப்பின்னும்
ஈடேற்றமில்லாம லிருப்பார்தானே 8

தரணிதனிலவுஷதத்தின் சுத்திகண்டு
தகமைபெறநோயாளி சரீரம்பார்த்து
கரசியாசனவகையுங் கண்டுபின்னுங்
கைப்பரிட்சைமெய்ப்பரிட்சை கருதும்நாடி
திருசிகரில்குருமுகமாய்ப்புதியாகித
தெளிந்தோர்கள்யோசனையும் செய்திகேட்டு
மூரணியினுவிந்தவகை செய்யாராகில்
மூவேழுசுற்றமும்வே ரறற்றுப்போமே 9

சருத்துறவேவாதிமகன் வைத்தியஞ்செய்யில்
கசடறவேநோயாளி குருவாயெண்ணிக்
கருத்துறவேமருந்துக்கு பதிலேனுங்
வகைகண்டவயித்தியரை யறிந்துநன்றாய்
கருத்துறவேமனதுவர நடக்கவேணுங்
கழுதையைப்போலிருந்தவர்க்குப் பலியாதொன்றுங்
கருத்துறவேயிவையறியச் சித்தர்தானுங்
காட்டினாரவர்மனம்போல் நடந்துக்கொள்ளே, 10

நடந்துகொள்ளும் நோயாளிரட்சாவாக
நாட்டினலவர்க்கங்கே மருந்[illegible]றை
தொடர்ந்துமேயவரிடத்திற் பதிவைத்தால்
திரும்பாகப்போகுமடா நோய்களேது
அடாந்துபோயவர்வாசற் கார்த்தாரானற்
அக்கினியிற்பஞ்சதுபோல் நோய்கள்போகும்
சடந்தனக்குநோய்வந்தால் குருவேயென்பார்
சாதரியமாயத்திரிந்தால் தம்பியாமே. 11

தம்பியென்பார்நோயெல்லாந் தீர்ந்தபின்பு
    தாய்தந்தைகுருவென்பார் நீங்குமுன்னே
வெம்பியதோருரோகங்கள் தீர்ந்தபின்பு
    வேணவுபசாரம்பின் னாகட்டென்பார்
கும்பியேகொதித்துமிக வுள்ளம்வாடிக்
    குருவானவயித்தியர்தன் மனதுநொந்தால்
தம்பியேமுகம்வாடித் தான்வாரார்கள்
    சாற்றினேனிலையறிந்து மருந்துவாங்கே. 12

விணிதீர்த்தவயித்தியர்க்கு பணம்கொடாதலோபிகட்கு இன்னவையென்று கூறுகின்றார்.

வஞ்சமறவுழன்றுபிணி யாளர்தங்கள்
    சகலதினும் பதின்மடங்கு மருந்துபார்த்து
நெஞ்சுதனில்நோயாளிப் படிநிதானம்
    நிறுத்துமந்தவைத்தியர்க்கு நிதிகொடாமல்
பஞ்சைமொழிபகருமரும் பாவிபோரவரப்
    பாழ்நரகில்வீழ்க்குமன் டாசத்தாலே
அஞ்சவிழுத்தடித்துதைத்து ஆழ்த்துவாரென்
    பகத்தியருமுன்னாலே யருள்செய்தாரே 13

பண்டிதன் முறைமை.

அறுசீரடிஆசிரிய விருத்தம்.

பண்டிதன்முறைமை கேட்கில் பழிப்பிலான் சலிப்பிலானாய்க்
கொண்டதோர்உறுப்பில் சற்றுங் குறையிலான் சினமிலானாய்
வண்டணி குழலார் நம்பியமாதரை தாய்தங்கைப்போல்
மண்டல மொக்க வெண்ணில் வயித்திய னாகுந்தானே. 14

உத்தம குணத்தை யுள்ளோன் உயர்பெறுங் கீர்த்தி யுள்ளோன்
புத்திபாலாய்ந்து சொல்வோன் பொருள்களை யாயவல்லோன்
சத்திய வார்த்தை யுள்ளோன் தருமசிந்தனையே யுள்ளோன்
சூத்திர வார்த்தை பேசாக் குணன் பரிகாரி யாமே. 15

மண்ணின்மேற் பெண்ணாணுக்கும் மற்றுள பல்லுயிர்க்கும்
கண்ணினில் இமைபோற காக்குங் கடவுளான் கருணை யுள்ளான்
நண்ணிய பெண்ணா ணெல்லாம் நாடிபல் தந்தை தாயென்
றெண்ணியே மருந்து செய்யில் இடர்பிணி நீருமன்றே, 16

வேறு.

குணங்கள் குறிகள் நாடியினால் குறித்து மனத்தின் திடமானால்
யிணங்கி யேறும் பிணிபலவும் பிலமுங் கண்டு தானறிந்து
வணங்கு மருந்தால் மந்திரத்தால் வல்லகடவுள் கடாட்சத்தால்
இணங்கு மாகில் மருந்துசெய்வீர் என்றே முனிவ ரியம்பினரே 17

நாடிவாத பித்தசேத்துமவகுப்பால் பிணிகளைக் குறித்தறிதல்.

வாகன சாஸ்திர நாடிமுறை மற்றுங் கருவி கரணதி
பாத மிதஞ்சேர் பரிசனையும் பருவமருந்தின் பதமுறையும்
வேக மருந்தின் சீர்முறையும் விடஞ்சேர் மருந்துமிகத்தள்ளி
மேகம் போலப் பொழியவல்லோன் விதித்தார் பிடகனெனலாமே.

வேறு.

குருவினை நினைந்துக் கொண்டு குணக்கண்டு பிணியைத் தீர்க்க
மருவிய வியாதி கொண்டோன் வாகுடனடி கண்டால்
திருவினை வென்ற சோதி தீருமே நாவி லொன்று
வெருவிடா மருந்து தன்னால் மீளுமுக் கூறுந்தானே. 19

பாயிர முழுது நூலின் பாட்டிய லறிந்து கொண்டு
மாய்கிற மனிதர்க் கன்பாய் மருந்திட னடிப் பார்த்து
ஆபுறு வேதந் தன்னை யருள்கனல் வடநூல் பார்த்து
போயுறு பொதிகை வாழும் புகழ்முனி யருள் செய்தாரே. 20

வைத்தியருக் கின்னவஸ்திரமாகா இன்னவஸ்திர முடுக்கவெனக் கூறுகின்றார்.

வேறு.

காங்கு சிவப்பு பலபுள்ளிக் கமழும் பட்டு மரவுரிகள்
நீங்கு மிவைகள் தறி லுடுக்க நேரேயாகா வைத்தியருக்
சோங்கும் வெள்ளைத் துகிலுடுத்தி யுண்மை நினைந்து மருந்துசெயில்
பாங்கு பெறவே பிணிதீரும் பாரிற் பாரும் பண்டிதரே. 21

பரிமளவர்க்கம் அணிகலுங்கிரியையுங் கூறுகின்றார்.

வேறு.

சந்தனம் புனுகு பிச்சு சடத்தினிற் பூசிப் பின்னர்
அந்தணர் கிரியைபோல ஆசிரிய னடி வணங்கி
சிந்தையிற் குருவை வாழ்த்திச் சிவபதம் நெஞ்சி லுன்னி
வந்தோர் பிணிகள் தீரும் வயித்திய முறையென்றோதே. 22

குறள்.

அந்தணு ரென்போ ரறவோரமற் றெவ்வுயிர்க்குஞ்
செந்தன்மை பூண்டொழுகலான்.

ஆகையின் அந்தணர் பார்ப்பாரெனக் கொள்ளாமல் எவ்வுயிருந்தன்னு யிர்போல நினைக்கும் புண்ணிய புருடோத்மரெனக் கொள்க.

நான்குவிதபண்டிதர்களுக்கும் எச்சரிக்கை கூறுகின்றார்.

நிலமண்டில ஆசிரியப்பா.

சாத்திர மறிகிலார் சதுர்வித பண்டிதர்
வார்த்தையின் பலத்தினால் மருந்தை யீந்திடில்
கோத்திரங் களையொடு குலங்கள் வேரற
வீழ்த்திட நரகினில் வீழ்வர் திண்ணமே. 23

இன்னின்னவனுக்கு மருந்து பலிக்காதெனச் சொல்லுகின்றார்.

அறுசீர்க்கழி நெடிலடி யாசிரியவிருத்தம்.

சன்னெஞ்சன் வழிப றிப்போன் கண்டதன் பிறகே செல்வோன்
வன்னெடுங் கோபமுள்ளோன் மாதர்மே லாசை யுள்ளோன்
பொன்னையே புதைத்து வைத்துப் பிடகர்க்குப் பொய்யைச்சொல்வோன்
இன்னெடுங் கொடியபாவிக் கிடுமருந் தேறு தன்றே. 24

இன்னின்னவர்க்குப் பிணிதீராதெனக் கூறுகின்றார்.

பஞ்சமா பாத கர்க்கும் பழிதனை நினைப்ப வர்க்கும்
கெஞ்சியே மருந்து செய்து கேடுகள் நினைப்ப வர்க்கும்
அஞ்சிடா வஞ்ச கர்க்கும் அநியாயக் காரருக்கும்
நஞ்சினுங் கொடி யவர்க்கும் நாடிய பிணிதீ ராதே. 25

இன்னின்னவர்க்கு வயித்தியஞ் செய்யெனக் கூறுகின்றார்.

தரித்திரப் பட்ட பேர்க்குந் தருமத்தை யடைந்த பேர்க்கும்
கருத்துடன பிணிதீ ரென்றுங் கபடன்றி மெய்சொல் வோர்க்கும்
திருத்தமாய்த் தனங் கொடுத்துத் தீர்த்தருள் பிணியென் போர்க்கும்
உருக்கமா யுண்ணும் பேர்க்கும் உடன்வயித்தியஞ் செய்வீரே. 26

வேதிய வேடத்தோர்க்கும் விளங்கிய குருக்கள்மார்க்கும்
நீதியா யுள்ள பேர்க்குந் நெறிமுறை யுடை யோருக்கும்
சாதியா யுள்ள பேர்க்குந் தவநெறி யுள்ள பேர்க்குந்
பேதியா தருமருந்து செய்திடப் பிணிபோ மென்றார். 27

ஒளஷதஞ்செய்யவுமுண்ணவும் இன்னின்னகிழமையாகும்

இன்னின்னகிழமை யாகாதெனச் சொல்லுகின்றார்,

காரியும் புதனுந் திங்கள் கருதிடில் மருந்து தீதாம்
வீரிய வெள்ளி நோயரம் வியாழஞ்சேய் பிணிகள் தீரும்
பாரினி லுள்ள பேர்க்குப் பரிசாரஞ் செய்யவேண்டில்
ஆரிய னருளினாலே அருக்கனில் மருந்து செய்யே. 28

வேறு.

பானு முதித்த மூன்று முக்கால் பார்த்தே பிணிக்கு மருந்து செய்வீர்
பானு முதித்த மூன்று முக்கால் பார்த்தே பிணிக்கு மருந்து கொள்வீர்
பானு கிரண மிரு போதும் பார்த்த வுடனே மருந்து செய்வீர்
பானு சாட்சி பிணி தீரும் பாரி லயனம் விருத்தமும் போம். 29

பிண்டோற்பத்தி சொல்லுகின்றார்.

வேறு.

சேளப்பாமனமான வாயுகூடி
செடியான சித்தமா காசம்பொங்கி

வேளப்பாஆங்கார சிகாரமின்றி
மேவுதற்குப்பெண்மேலே மோகமாகும்
காளப்பாஐந்துக்கும் பலமேதென்றால்
நலம்பெறவேசொல்லுகிறேன் நன்றாய்க்கேளு
தாளப்பாமனதோடே வியானன்கூடும்
தனியானநாதத்தில்ப்ராணன்தானே. 30

தானென்றவிந்துவினிற் சமானன்கூடும்
தனியானசித்தத்தில் வியானன்சேரும்
கானென்றஆங்காரம் கர்ச்சிப்போடே
கலந்துநிற்கும்உதானனப்பா கண்டுகொள்ளு
வேனென்றபத்துமொன்றாய் மனதுங்கூடி
மேவியவன்கலந்துவந்து விழும்போது
மானென்றமௌனபர வசமேயாவாள்
மருவுகின்றபெண்ணுக்கும் முறைதான்கேளே. 31

கருதரிக்கும் விதம்.

முறையானபெண்ணாலும் மௌனமுற்றால்
மோசமில்லைகருவங்கே தரிக்கும்பாரு
நிறையானவலத்தோடி லாணேயாகும்
நேராகஇடத்தோடிற் பெண்ணேயாகும்
உறையானகருப்பையிற் சுக்கிலமாய்ப்பாய
உத்தமனேசுரோணிதந்தா னுறைந்துகொள்ளும்
கறையாசப்பாய்ந்தவெளி தமருபோலக்
கழற்கொடிக்காய்போற்றிரண்டு சிரசுமாமே. 32

ஆமப்பாசிரமோடே கையுங்காலும்
அப்பனேதத்துவங்கள் நரம்புமூளை
ஓமப்பா அத்திமுத லுரோமத்தோடு
உத்தமனேபதினொருவா சலுமேகாணும்
காமப்பாவிழுந்தவழி சிரசினாலே
கைம்முறையாய்த்தாயுடை அன்னஞ்செல்லுஞ்
சேமப்பாநிமையத் தொம்புளாலே
சென்றதெல்லாமலமாகக் கழியுந்தானே. 33

தானென்றபதினொன்றாற் சடந்தான்முன்னே
சாதகமாயெடுத்துவரும் மலடெவ்வாறு
ஊனென்றபெண்ணுக்கு மனதுவேறாய்
உருசமுற்றுமௌனமுன்னாப் பாவத்தாலே
கானென்றமலடாலாள் புருடனுக்குங்
கைம்முறையாயிப்படிதான் கண்டுகொள்ளு
தேனென்றமொழியாட்குப் பரனார்சொன்னார்
செசமெல்லாம்இப்படிதான் செனித்தவாறே. 34

தசவாயுக்களின்பெயரும் பிராணவாயு இருப்பிடமும்.

பிலத்துகிற்கும்பிராணனோ டபானன்வியானன்
பிரியாதவுதானனொடு சமானன்கூர்மன்
நலத்துநின்றநாகனெழிற் கிரிகரன்றானும்
நற்றேவதத்தனொடு தனஞ்சயன்பத்தாகும்
இலக்கமுபின்பிராணனிலை மூலமதிற்றோன்றி
எழுந்துசிரசளவுமுட்டி யிருவிழியின்கீழாய்
சலங்கமறநாசிவழி யோடும்ஈராறில்
கடுகியெட்டுமுட்புகுந்து கழியும்நான்கே. 35

அபானன், வியானன், உதானன் சமானவாயுகள்.

உந்தியெனுந்தலத்தின்கீ ழபானன்னின்று
உறபிமலசலங்களையுங் கழலச்செய்யும்
விந்தையெழில்வியானன்றோ ளதனில்நின்று
மிகக்களையுந்தவனமுமுண டாகச்செய்யும்
பிந்தஉதானன் செயலுண் டசனந்தன்னைப்
பெருநாடிநரம்புவழி யூட்டல்செய்யும்
இந்தவுடல்தனைவளர்க்குஞ் சமானன்தானு
மியாவையுமேமிஞ்சவொட்டா திருக்குந்தானே. 36

கூர்மன், நாகன், கிரிகரன், தேவதத்தன், தனஞ்செயன் வாயுக்கள்.

கூர்மனிருவிழியினிமைத் திடுமேநாகன்
கொட்டாவிவிக்கலெனுங்கொடுமைசெய்யும்
நீர்மைகிரிகரநீட்டி முடக்கிவைக்கத்
தேவதத்தன்விழித்துமே வசனஞ்செய்யும்
பேர்மன்னுந்தனஞ்செயன்மேற் சிரசிரண்டாய்
பிளந்திடும்போததுவோடிப் போவதாகும்
நேர்மையறிந்திடுவையினி நாடிபத்தின்
நிலைமைதெரிந்திடவிவரம் உரைசெய்வோமே. 37

தசநாடிகளின் பெயர்கள் சுழிமுனைநாடி, இடகலை, பிங்கலை.

சுழிமுனையாம்இடகலைபிங் கலைகாந்தாரி
ஞாயத்திசிங்குவையம் புடைபுருடன்றானும்
கெழிகுகுவன்சங்கினியோ டலரந்தாக
நின்றவசநாடிபத்தும் நிலைத்தநாமப்
மொழிவதுசேர்சுழிமுனையென பதுமூலத்தில்
முளைத்துநடுவெழுந்துசிர சளவுநிற்கும்
பிழிவழியச்சுழிமுனையிற் கலைகள்தோன்றிப்
பிறந்தயிருநாசியிடம் ஓடிநிற்கும். 38

சாந்தாரி, அத்தி, சிங்குவை, அலப்புடை, புருடன் குருநாடிகள்.

கண்டமதில்நின்று காந்தாரிநாவில்
கரைந்துநீர்பொசிய வபாயங்கள்செய்யும்
அண்டசெவிதனி லத்திசிங்குவைநின்று
அவத்தையோர்நான்கினுக்கும் ஊஊஎன்னும்
விண்டவலம்புடை புருடவிழியிலன்று
மெய்யறந்தபோது அசைவாகிநிற்கும்
கொண்டகுருநாடி பீரடிப்பற்பற்றி
குடல்புரட்டிவாயில்நீர் கழற்றிநிற்கும். 39

சங்கினி நடிவிடையம் ஐந்தின்பெயர்கள் வர்னவிடையம்.

சங்கினியென்பது நாபிக்குய்யம்பற்றித்
தானிருக்கும்ஒன்றையுமே மிஞ்சொட்டாமல்
அங்குமதிகாரியனு டைம்பத்தொன்றும்
அறிவித்தோம்வசநீதி வைத்துகேளாய்
இங்குவசனங்கமனந் தானைதோடு
இருந்தவெழில்விசவர்க்கம் ஆனந்தத்தில்
பொங்குவசனுதியவ வாக்கில்நின்று
பொருந்துவசனத்தையவன் பிறப்பிப்பானே, 40

வியாதிகளை அஷ்டவிதப்பரிட்சைகளாலும் நிச்சயித்தறிதல்.

தரணியுள்ளவியாதிகளை யஷ்டாங்கத்தால்
தானறியவேண்டுமெது வதேனென்னில்
திரணியதோர்நாடிகண்கள் சுத்தத்தோடு
தேசத்தினதுபரிசம் வர்னமநாக்கு
இரணமலம்மூத்திரமாம் இவைகளெட்டாம்
இதப்படவேதான்பார்த்துக் குறிப்பாய்க்கண்டு
பரமனருளாற்பெரியோர்கள் பாதம்போற்றி
பண்புதவறுத பண்டிதஞ்செய்வீரே 41

தேகங்களின் பரிசங்களும் நிறங்களும் வருங்குறியறிதல்.

முனைநின்றதேகபதி சத்தைபார்க்கில்
முன்வாததேகிக்கு சரீரஞ்சற்றே
அனைநின்றஉஷ்ணமாய் பயித்தியதேகிக்
கதிகமுண்டாம்அப்பால் சிதளமாய்நிற்கும்
சுனைநின்றசிலேத்துமந்தான் சூழ்தேகிக்குத்
தொந்தகுணம்நால்விதமாய் னிறந்தான்கூறில்
பனைவாததேகனிறங் கருத்துநிற்கும்
பயில்தேகநிறமஞ்சள் சிவப்பதாமே. 42

சப்தலட்சணம்.

தாமேசிலேர்ம்மதேக நிறம்வெளுப்பு
   தான்தொந்ததேகம் நால்விதமாயிருக்கும்
மாபயிலேசத்தமது அறியவேண்டில்
   வாதரோகிசமதொனி வார்த்தைபேசும்
ஈரமுள்ளபித்தந்தான் உறக்கக்கூறும்
   இடம்படுஞ்சிலேத்மரோகிக் கினைச்சத்தம்
காமுரைத்தோம்தொந்தரோ கிக்குமித்த
   நால்விதமாய்மொழிந்தசப்தம் நயந்துகாணே. 43

நயனலட்சணம்.

காணுகின்றவாத ரோகிக்கண்கள்
   கருநிறமாய்நோக்குமிகத் தண்ணீர்பாயும்
பூணுகின்றபித்த ரோகிக்குமஞ்சள்
   போலிருக்குஞ்சிவப்புநிறப் பொலிவுதோன்றும்
பேணுகின்றசிலேத்மரோ கிக்குக்கண்கள்
   பீளைகட்டிவெளுத்திருக்கும் சன்னிவாதம்
வாணிகின்றசிவப்புடைத்தாய் வகுதவீங்கி
   வந்திடுங்காமாலையென வகுத்துச்சொல்வேன். 44

வாதமலம், பித்தமலம், கபமலம், தொந்தமலம், வாதச்சிறுநீர் நிறங்கள்.

மந்தமரவாதரோ கிக்குத்தானும்
   மலமிருக்கிக்கட்டுப்பின் கறுத்துத்தோன்றும்
சிந்துபித்தரோகிமலம் மஞ்சளாகில்
   சிவப்பாகில்சேர்ந்திருக்குஞ் சிலேத்மருக்குச்
சொந்தமலம்வெளுத்திருக்கும் மலக்கட்டாகும்
   தொந்தமலம்நால்விதமாய்த் தோற்றிக்காணும்
விந்தைவாதரோகிக்குச் சிறுநீர்தானும்
   வெளுத்திருக்கும்பயித்தியநீர் விதஞ்சொல்வேனே. 45

பயித்தியச்சிறுநீர், கபநீர், தொந்தநீர், வாதரோகநாவு, பித்தரோகநாவு

நிறங்கள்

விதமுள்ளபயித்தியர்தன் சிறுநீர்மஞ்சள்
   விதமுடைத்தாயிருக்குமல்லால் சிவப்புத்தோன்று
றுதையுள்ளசிலேத்துமத்தோர் நீர்தான்மெத்த
   நுரைகலங்குந்தொந்தநீர் நால்விதமாய்க்காணும்
சுவையுள்ளநாவிநிறஞ் சொல்லில்வாதத்
   தோன்றினற்குலெடித்துமுற்போற் கறுத்திருக்கும்
சவையல்லசிவந்தாலும் பசிந்தாலுந்தான்
   கனமுள்ளபயித்தியரோ கணக்குதானே. 46

சபரோகநாவு ஜன்னிரோகநாவு, தொந்தரோகநாவு.

தானமொடுவாய்வெளுத்து நீருண்டாகிற்
றுன்சிலேத்மநாவாகும் ஈரம்அற்றே
ஆனமுட்போற்கறுக்கில் சன்னி ரோகநாவாம்
அதம்தொந்தநாசிறம்நால் விதமாய்த்தோன்றும்
ஆனயிவ்வகைபெட்டு மறிந்தபேரை
அவனிதனிற்பண்டிதரா யறியச்சொல்வார்
ஈனமிலாப்பெறியடக்கும் பெரியோரன்றி
யெய்தாதுயாவருக்கு மியம்புங்காலே. 47

நாடிஸ்தானங்கள்.

நாடிகள்நிற்கும் இடங்களும் வாதநாடியும் நடையும் வருதலறிக.

செய்கின்றநாடிபெரு விரலின்மேலாம்
திருந்திழைமூன் றங்குலத்தி லடுவதாகத்
தைகின்றகோதும்பை யரிசிபோலச்
சர்வம்வியாபித்திருக்கும் அதுதான்கூறில்
கையடியுங்காலடியும் நாடிநிற்குங்
கன்னியருக்கிடப்புறமாம் கணவர்க்கங்கே
மைகின்றவலப்புறமாம் வாதநாடி
வந்துமுன்னேநடக்குமப்பால் வகைசொல்வேனே. 48

பித்தசிலேத்ம வாதநாடி நடைகள்,

சொல்லுகின்றபித்தநாடி தோற்றமப்பால்
தொடர்ந்துசிலேத்துமநாடி தோற்றுமப்பால்
அல்லுகின்றகுழலாளே நாடிநின்றால்
ஆச்சரியநாடியென் றறிந்துசொல்லு
மல்லுகின்றவாதத்தில் நாடியங்கே
வக்ரகதியாய்நடக்குந்தவளைபோல
கல்லுகின்றவாவியட்டை தொட்டிலாட்டல்
நல்லாயிப்படிநாடி நடக்குந்தானே, 49

பயித்தியநாடிநடை, சிலேத்துமநாடிநடை, வாதமும்பித்தமும்
தொர்ந்தநாடிநடை.

நடக்கும்பயித்தியஞ்சமலைப் பிள்ளைபோலும்
டேனமயிலன்னம்போற் காகம்போலுந்
திடக்குஞ்சிலேத்துமநாடி இலங்கும்பட்சி
செய்யபுறாவூர்க்குருவி கோழிபோல
அடக்கமாயநடக்குமது மயிலேசொன்னேன்
அவ்வளவேவாதபயித் தியத்தின்தோற்றம்

மடக்கின்றகாடைபோல் நடந்தப்பின்னை
 மஞ்ஞையெனநடக்குமது மத்தித்துக்கூறே 50

வாதசிலேஷ்மத் தொந்தித்தநாடி, அசீரணநாடி, மத்திரிதயத்திநாடி,

ஸ்திரீசங்கைநாடி, மலபந்தநாடி, சந்நிவாதநாடிகள்வருகை.

கூறகின்றவாதசிலேத் துமமுங்கூடில்
 கோழிபட்சியெனநடக்கும் அசீர்ணநாடி
தூறகின்றமத்திரி தயத்திநாடி
 தூங்குகின்றகாகநடை யென்றுசொல்வார்
தேறுகின்றஸ்திரீசங்கை யிப்படியாய்நின்று
 திவிரமாய்நடக்குமல பந்தநாடி
ஊறுமன்னம்போல்நடக்குஞ் சந்நிவாதம்
 உளர்நாடிவிதி யீதும் உரைக்கக்கேளே. 51

குடிலை, சூட்சுமவாயு சன்னி, வாதம் சங்கினி, காந்தாரிமுதலிய

நாடிநடைகளறிய.

உரைத்தவிறகின்கட்டுக் குள்மூஞ்சூற
 உலவுதல்போலேநடக்குங் குடிலைவாயு
விரைத்தெழுந்தேமந்தமா யிருந்தபின்னும்
 விதமாகநடக்குமது சூட்சமவாயு
புரைதருமையிவ்வகையின் சன்னிவாதம்
 பொருப்பாகக்குவிந்தமூலை போலுங்கொங்கை
முரைத்தெழுந்தசங்கினிகாந் தாரிபின்னே
 முறைமையதாம்நாடியென முனிவர்தாமே 52

பண்டிதாளிலக்கணம்.

முற்றிற்று.



கடவுள் துணை.

ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும்

வைத்திய சாரசங்கிரகம்.

பிண்டவுற்பத்தி.

விருத்தம்.

சீர்நிறைந்த மானிடர்கள் பிண்டோற்பத்தி
சிறந்துவருஞ் சுக்கிலமாஞ் சுரோணிதந் தான்
கார்நிறைந்த பிண்டமது தசமாதந் தான்
காட்டினார் கருவிகர ணாதி யெல்லாம்
பார்நிறைந்த தத்துவங்கள் வயது மார்க்கம்
பாடினா ரிந்நூலின் முதன்மையாக
ஏர்நிறைந்த வாத்மரட்சா அமிர்த மென்றே
இயம்பினார் வயித்திய சாரசங்கிரக மாமே.

மங்கையர்கள் பூத்தது முதற் சிலநாள்வரை கருக்குழி மலர்ந்திருக்கும், அக்காலத்திற் சுக்கிலந்தரித்தால் வாயு வன்னியினால் சுக்கில சுரோணிதம் சம்மந்தப்பட்டுங் கடுகுபோலும், நீர்க்குமிழி போலும், முட்டைபோலுமாம். திங்களொன்றில் வாழைப்பூமொக்குபோற்றிரண்டு பிண்டமாகி தலை உடலென்ற விகற்பந் தோன்றும் இரண்டில், உடலினின்று கை கால்களரும்பி கால்களுக்கிடையில் முள்ளந்தண்டு வால் போல நெடுகியிருக்கும், முகம், இரத்தகாசம், சுவாசப்பை, இரப்பை முதலிய குடல்கள் முளைக்கும் கண்களும் பின்பு, வாய், நாசி காதுத் துவாரங்களும் தோன்றும். மூன்றும் நாலாம்திங்களில் மூக்கு, உதடு, கண்மடல், காது உண்டாகி கைகால் மரக்கொம்புபோல் வளர, அவற்றினுனிகளிலே விரல்கள் தோன்றும். ஐந்தாமாதம் இறுதியில் சிசு சற்றே பூரணமாய்விடும். ஆறுமாதமுதல் மேற்படி உறுப்புகளும் எலும்பு, தலைமயிர், நாடி நரம்பும், ஏனைய அங்கங்களும், பிராணாதி பஞ்சவாயுக்களும் உண்டாகும் ஏழாவது மாதத்தில் கருவுக்கு அங்கவுரு

வும், ஓடுவதும், இடிப்பதும், அசைவதும் திருஷ்டாந்த முண்டாகும். எட்டாவது மாதத்தில் தாயுண்ட அன்னசாரங்கள் சிசுவின் கெற்பத்திலூறும். ஒன்பதாம் வயதில் தன்னறிவுதோன்றும். பத்தில் பரமசிவத்தை நோக்கி தவஞ்செய்து சிரசு உதையமாகி ஜெனனம்.

வயது ௱-ல் ௩௰-க்குள் உடல்வளரும், அதற்குமேல் முகத்தின் ஒளிகுன்றும், ௪௰-க்குமேல் தேசஸ்கெடும், ௫௰-க்கு மேல் உடல் தளரும், ரோமம் வெளுக்கும், ௬௰-க்குமேல் கண்ணொளி மயங்கும், நடக்கிற்றிகைப்புண்டாகும், புத்தி, கோபாக்கினை, அதிகசிறனுண்டாம், ௭௰-க்குமேல் அறிவுகுறையும், ௮௰-க்குமேல் சுவாசம் மேல்நோக்கி வெளியிற்பாயும், ௯௰-க்குமேல் ஐம்பொறியும், புலனும் ஒடுங்கி இந்திரியமற்று நூறில்மரணம் ஆனால் இடையில் அவமிருத்து தத்துவப்பிணி முதலானவைகளால் மரணம் உண்டு.

தேகக்கட்டளை விபரம்.

பிருதிவி-மண், அப்பு-சலம், தேய்வு-ஆக்கினி, வாயு-காற்று, ஆகாயம்-வெளியென்று சொல்லிப் பஞ்சபூதங்கள் சரீரத்துக்கு ஆதாரமா யிருக்கின்றது.

வாதம் வாயுவின் தன்மையை யொத்தும், பித்தம் தேயுவின்றன்மையை யொத்தும், சிலேத்தமம்-அப்புவின் றன்மையை யொத்துமாயிருப்பதால் சுரோணிதத்துபின் சுக்கிலஞ் சேரும்போதுவாதபித்த சிலேத்மங்களில் எது அதிகரித்திருக்கிறதோ அது சிசுவுக்குப்பற்றி வாததேகம், பித்ததேகம், சிலேத்மதேகமென்றுமூவகைத் தேகக்கட்டளை யுண்டா யிருக்கின்றன.

வாத பித்த சிலேத்ம தேகக்குறிகள்.

விருத்தம்.

சொல்லும் வாத தேகிகட்குந் தோற்றும் பித்த தேகிகட்கும்
வெல்லுஞ் சிலேத்மதேகிகட்கும் வினையுங் குணமுங்குறிப்புமுதல்
கொல்லும் வியாதி செய்யும்விதம் குன்றும் நாடி நடக்கும்விதம்
புல்லும் மாந்தர் தானறிய புகன்றார் முனிவர்மடமயிலே

(இ-ள்.) வாததேகி - பித்ததேகி சிலேத்மதேகி இம்மூவர்கள் தேகக்குறிப்பும், நாடிநிதானமும், வியாதி வளர்குறிப்பும், மானிடர்க ளெளிதிலறியும்படி உரைக்கத் துணிந்தேன் பெண்ணே என்பதாம்.

வாததேகக்குறிகள்.

நாடி மெதுவாய் நடக்கும் தேகமெத்த அசதியுள்ளதாயும் யுத்திமந்தமாயு மிருக்கும், கொட்டாவிமேலிடும், மலத்தையிருக்கும் அக்கினிமந்த முண்டாகும், சுரோணிதங்குன்றும், போகங்குறையும், உற்றகாரியத்தை மெத்தனவா யென்னும், சற்றுஞ்சலியாம லுரைப்பதெல்லாம் உழல்வாயிருக்கும், வெற்றியும்புகழுமுண்டாகவேண்டிப்பொய்மெய்யாகப்பேசும், உடல்குளிர்ந்து பருத்திருக்கும்.

பித்ததேகக்குறிகள்.

நாடிவிரைவாய்நடக்கும், திடமுந்தீர்க்கமுங் கடினமான காரியங்களைச்சாதிக்கும், சக்தியுண்டாகும், இளமையில் நரைக்கும், கடைக்கண் சிவப்பாயிருக்கும், சொற்கள்அமிர்தமாயிருக்கும், காமக்குரோதாதிகள் அதிகரித்திருக்கும், உடல் உஷ்ணமாயிருக்கும், மெய் பொய் அறியும்படி பலநூல்களை ஆராயும்.

சிலேத்மதேகக்குறிகள்.

நாடி அதிக மிரட்சியும், தற்பெலனுள்ள தாயுமிருக்கும், உடல்வியர்க்கும் சன்மார்க்கத்தி லிச்சையுண்டாகும், தோகையரின்பமும், பொய்களவும் விலகியிருக்கும், ஸ்தானகாலங்களில் போகத்தால் சன்னிமேலிடும், அனித்தியகாலத்தில் சிலேத்மத்திற்குஅதிகநிறைகாட்டும், கண்ணொளித்துமம் பிரியும், தலைமயிர் நீண்டுகாட்டும்படிகூறும், திருமாதணைந்துவாழ்வான்.

நாடிவிளக்கம்.

விருத்தம்.

கூறு மாந்தர் குறிக்கும் நரம்பினின்
தேறி நாடி யெழுபத்தீ ராயிரம்
யீறும் பத்தின் மிணங்குந் திரிநாடி
மாறுங் கூர்வகை மாமுனி யுற்றதே.

இ-ள். மானிடர்தேகத்தில் எஉ௲-நாடி நரம்புகள் உந்திச்சுழியிலிருந்தெழுந்து கீழ்மேலாகப் பேய்பீர்க்கங் கூடுபோல் ஆக்கையெல்லாம்பற்றிநிற்கும். இவைகளில்இடைகலை. பின்கலை சுழிமுனை, அலம்புடை, காந்தாரி, அத்தி, சிகுவை, சங்கினி, இயல், புருடன், குருவென்ற தசநாடி-ல் இடகலை வலதுகாற் பெருவிரலி லிருந்து இடது நாசி வரையிலும், பிங்கலை இடதுகாற் பெருவிரலி லிரு

ந்து வலது நாசி வரையிலும் கத்தரிக்கோன் மாறலாகவோடிநிற்கும். சுழிமுனை லாதாரமுத்திலிருந்து ஆக்கினை வரையோடி யுச்சியில்அ ச்சுருவாணியாய் நிற்கும். பொறியிற் சூடுண்டாம். அலம்புடையும், இயப்புருடனும், இரு செவிகளைப்பற்றி நிற்கும்அப்போது சத்தமே விடும், அத்தியும், சிகுவையும், இருகண்களைப்பற்றி நிற்கும், அப்போது கண்ணொளிவு தோன்றும். காந்தாரி நாபியிற்றோன்றி சுர மேழிற்கும் ஏழு நாடியாய்க் கண்டதற்றிருக்கும் சங்கினி குகுகுய்யத்தைப்பற்றி நிற்கும். தேகத்தில் பிராணன், அபானன், உதானன், சமானன், வியானன், நாகன், கூர்மன், கிருதரன், தேவதத்தன், தனஞ்செயனென்ற பத்துவாய்வும், வழங்கும் அப்போது தேகம் சூத்திரப்பாவைபோலாம்.

விருத்தம்.

சொன்னார் நாடி தசநாடி தொகுக்கும் பத்தில் மூன்றுள தாம்
அன்னே வாத பித்தமென வறையுஞ் சேத்ம நாடியதாய்
பொன்னே மாத பிணிக்குறிப்பும் புகலு மலமுஞ் சலக்குறிப்பும்
முன்னோர் முனிவர் மூலவகை மொழிந்தா ராயுள் வேதமிதே.

மேற்கண்ட தசநாடி ய-ல் ஏழுநீங்கி இடைகலை, பிங்கலை, சுழிமுனையென்னும் மூன்று நாடியும் ஒரே நாடியாயமைந்து இடைகலை வாதநாடியாகவும், பிங்கலைபித்தநாடியாகவும், சுழிமுனை சிலேத்துமநாடியாகவும் நடக்கும், வாதம் மலத்திலும், பித்தநீரிலும், சிலேத்மம் விந்துலுமடங்கும்.

தசவாய்வு பத்தில் அபானன் வாதத்திலும், பிராணன் பித்தத்திலும், சமானன் சிலேத்மத்திலு மிருக்கும்.

பிராணன் மூலாதாரத்திலிருந்து இருதயகமலத்தின் வழியூடுருவிக்கொண்டு இடைகலை, பிங்கலைக்கும் நடுவாய்க்கபாலவரையேசடி முட்டி நாசியின் வழியாய் வெளியிற்பாய்ந்து போகும்போது கழிந்தது (ச) அங்குலங்கள்போக மற்றவை திரும்பி யுள்ளேபுகும்.

விருத்தம்.

சொல்லுவேன் மானிடர்க்கு நாழி யொன்றில்
சுவாசமது முன்னூற்றோ படரு தாகும்
வெல்லுவே னிருபத்தோ ராயிரந் தான்
விளங்கிநிற்கும் சுவாசமது அறுநூ றாகப்
புல்லுவேன் கலைமூன்று நாடிமூன்றாய்
புகழான மாத்திரையுஞ் செப்ப லாகும்

மல்லுவேன் நாடியது சரியா யோடில்
மானிடர்க்குப் பிணியுமது மருங்கி டாதே.

நாழிகை யொன்றுக்கு (ங௬௰) சுவாசமா நாளொன்றுக்கு (உக௬00) சுவாசமும், இரேசக, பூரக, கும்பகனுய் நாடிமூன்று இடைகலை. பிங்கலை. சுழிமுனையாகிய வாத, பித்த, சிலேத்மமென்பவைகளே. இடைகலை (க௬) அங்குலப்பிரமாணமோடும் இதுவேவாதநாடி மாத்திரை-க, பிங்கலை (கஉ) அங்குலப் பிரமாணமோடு மதுவே பித்தநாடி மாத்திரை-அரை சுழிமுனை இரண்டு நாசிலும் உபாயமாகப் பகுந்தோடும் அக்கினிஅலியெனப்படும். அதுவேசிலேத்மநாடி மாத்திரை வ இவ்விதமாக நாடியோடிற்றேகத்திற் பிணியில்லை.

விருத்தம்.

செப்புமுந்தி சிதையும்வாதநிலை
ஒப்புமார்பு முதையும்பித்தநிலை
கப்புமுச்சிக் கழறுமையநிலை
மெய்ப்பமாமுனி மீண்டுவுரைத்ததே.

வாத பித்த சிலேத்தும நிலை.

அபானமுத லுந்திவரை வாதநிலை, உந்தியின்மேல் மார்புமட்டும் பித்தநிலை, மார்புமுதலுச்சிவரை அய்யநிலை.

வாத பித்த சிலேத்துமத்தினியல்பு.

வாதம்-வாய்வு. புளிப்பு, குளிர்ச்சி நிறம்-கருமை, நீலம் பித்தம்-வன்னி, கசப்பு, வெறுப்பு, நிறம், பசுமை பச்சை. அய்யம் அப்பு, தித்திப்பு, வியர்வை, நிறம்-வெண்மை.

வேறு விருத்தம்.

கூறவேவாதமது எழும்பிற்ருனல்
கொப்பெனவே புளிப்புமது நாவிலேறும்
சீறவே பித்தமது எழும்பிற்ருனல்
சிறுசிறுத்து கசப்புமது நாவிலேறும்
மீறவே சேத்மமது எழும்பிற்ருனல்
வினையான தித்திப்பு நாவிலேறும்
தூறவே யிம்மூன்று குறிப்புதன்னை
சூட்டினர் மலையமுனி தெரியத்தானே.

வாதம் எழும்பிடிற் இனிப்புநாவிலேறு. பித்தம் எழும்பிடிற் கசப்பு நாவிலேறும். சிலேத்மம் எழும்பிடிற் இனிப்புநாவிலேறும்.

தேகங்குளிர்ந்தால் வாதம், தேகஞ்சுட்டால் பித்தம், தேகம் வியர்த்தால் சிலேத்துமம்.

வாத பித்த சிலேத்துமகாலம்.

வேறு விருத்தம்.

காலையில் வாதநாடி கடிகையிற் பத்ததாகும்
பாலையாம் பித்தநாடி பகருச்சி பத்ததாகும்
மாலையாம் சேத்மநாடி மதிப்புடன் பத்ததாகும்
வாலையா மனேன்மணிக்கு வகுத்துமே தொகுத்ததாகும்.

உதயத்தில்-க0-கடிகைவரைவாதம், உச்சியில்-க0-கடிகைவரை பித்தம், மாலையில்-க0-கடிகைவரை சிலேத்துமம் நடக்கும்.

மனிதர்களுக்கு வயசு-கஉ0-ல் ௬0-வயசுவரை வாதகாலம் ௬0 முதல் அ0-வரை பித்தகாலம், அ0-க்குமேல் கஉ0-வரை சிலேத்து மகாலம்.

நாடியுண்டாவதற்குக்காரணம்.

இருதயத்தின் இடது சடாங்குவியும்போது இரத்தங்கண்டரையின்வழியாகச்சென்று சகலநாடிகளுக்கும் பரவும் அப்போது நாடிகள் விரியும். மறுபடியும்மிடது சடரம்விரியும்போது நாடி நரம்பிலிருக்கும் இரத்தங்குறைந்து நாடிசுருங்கும் இவ்விதமாக இருதயங்குவியவும் சுருங்கவுமாக யிருப்பதால் அதனுடன் சேர்ந்த நாடி நரம்புகளுக்கும் விரிந்து சுருங்குந்தன்மையுண்டு இந்தச்செய்கையைத்தான் நாடி நடையென்று சொல்லப்படும்.

நாடிநடையின் குணமானது.

இருதயத்தின் நடைக்கு வொத்திருக்கும்.

இருதயத்தினுடைய நடையின் பேதாபேதங்களை நாடி நமக்குத் தெரிவிக்கின்றது. தேகத்திலிருக்கு முருப்புகளில் இருதயமோர் பிரதான உருப்பு அதினுடைய நடை தேகஸ்திதிக்கு ஒத்திருக்கும். தேகத்தில் நோய்கண்டால் இருதயத்தினுடைய சுபாவீகநடைஇழந்துபோகும் தேகத்திலிருக்கும் நோயை இருதயந் தெரிந்துக்கொண்டு நாடிமூலமாக நமக்கு அறிவிக்கின்றது ஆகையால் நாடிநடையின் பேதாபேதங்கள் நன்றாகத் தெரியாவிட்டால் தேகத்திலிருக்கும் வியாதியின் கூறு செவ்வையாகத் தோன்றாது.

ஒருநிமிஷத்தில் நாடிநடக்குமிடம்.

குழந்தைபிறந்தவுடன் கசo-நாடிநடக்கும் பாலியத்தில் கஉo-முதல் கங௦-ம், யௌவனபருவத்தில் கூo-முதல் க00-ம், சம்பூரண பருவபுருஷனில்-எo-முதல் எரு-ம்,சம்பூர்ணபருவஸ்திரிகளில் எரு முதல்அo-ம், க்ஷீணப்பருவத்தில்-எகூ-ம், விருத்தாப்பியத்தில்-எரு முதல்அ0-ம், உட்கார்ந்திருக்கும்போது-சo-ம், நிற்கும்போது-எகூ ம், படுத்திருக்கும்போது-கூஎ-ம், இவ்விதமாய் நாடிநடக்கும்.

நாடிபேதா பேதம்.

வேறு விருத்தம்.

நோயாளியைப் படுக்கவைத்தாவது உட்காரவைத்தாவது நாடிபரிக்ஷிக்கலாம்.

வெய்யலிலே எப்போதும் நடக்கையாலும்
  வெம்பசியி லாகிரிக ளருந்தலாலும்
துய்யவெய்யில் புகையிலைகள் கொள்ளலாலும்
  தொடர்ந்தசுர நித்திரைகள் கொள்ளலாலும்
நையவே கோபமது கொள்ளலாலும்
  நாள்தோறு மிரத்தமது வடிதலாலும்
துய்யவே நாடிநடை தீர்க்கமாக
  துடிதுடித்து படபடத்து ஓடுந்தானே.

நடந்துதேக மலண்டிருந்தாலுஞ் சாப்பாடு, சுடுபதார்த்தங்கள், சாராயமுதலிய லாகிரிவஸ்துகள் புகையிலை, வெயில், சுரம், நித்திரை பங்கம், மனசஞ்சலம், அதிகபலயீனம், இரத்தம் வடித்தல் முதலானது களினல் நாடிநடை தீவரமாயும் படபடென்று மோடும்.

பசி, விசனங் குளிர், அதிகநித்திரை முதலானது களினல் நாடிநடை குறையும்.

விருத்தம்.

கொண்டிடவே சயரோகி காசரோகி
  குறிப்பாகச் சிற்றின்பஞ் செய்தபேர்கள்
அண்டிடவே தரித்திரர்கள் விருத்தர்பாலர்
  அன்பாகத் தண்ணீரில் மூழ்கினோர்கள்
கொண்டிடவே யிவர்களது வுறுப்பின்றாது
  கூறவே முடியாது யெவர்க்குக்கிட்டும்
பண்டிடவே யிப்பரிட்சை யார்தான்காண்பார்
  பராபரத்தின் மகிமையிது பாருபாரே.

விருத்தர், பாலர், க்ஷயரோகி, காசரோகி, தரித்திரர், சிற்றின்பஞ் செய்தபேர்கள், தண்ணீரில்மூழ்கினபேர்கள் இவர்கள் நாடினுண்மை தெரியாது.

வேறு விருத்தம்.

செப்பவேநாடிதானும் சிறப்புடன்பார்க்கும்போதில்
ஒப்புடன்பூமியிற்கை யூன்றிக்கொண்டிருக்கும்போதுந்
தப்புறக்காலேகட்டிச் சேர்வடைந்திருக்கும்போதுஞ்
செப்பவேகட்டிருந்தால் சிதைவுடன்நாடிதோன்று.

நாடிபார்க்கும் ஸ்தானத்திற்குமேல் யாதொருகட்டியிருந்தாலும், பூமியிற்கரத்தை யூன்றிக்கொண்டிருந்தாலும், காலேக்கட்டிக்கொண்டிருந்தாலும் நாடிநடை தோற்றாது.

நாடிபார்க்கும் மாதவகை.

சித்திரை வைகா சிக்குச் செழுங்கதிருதயந் தன்னில்
அந்தமா மாணி யாடி யைப்பசி கார்த்தி கைக்கும்
மத்தியா னத்திற் பார்க்க மார்கழி தையு மாசி
வித்தகன் கதிரோன் மேற்கில் விழுகின்ற நேரந் தானே.
தான து பங்கு னிக்குந் தன துநல் லாவ ணிக்கும்
மானமாம் புரட்டா சிக்கும் மற்றிராத்'திரியிற் பார்க்கத்
தேனென மூன் று நாடித் தெளிவாகக் காணு மென் று
கானமா முனிவர் சொன்ன கருத்தைநீ கண்டு பாரே.

சித்திரை. வைகாசிக்குமுதையத்தில், ஆனி. ஆடி. ஐப்பசி. கார்த்திகைக்கும் மத்தியானத்தில், மார்கழி. தை.மாசிக்கும் அஸ்தமானத்தில் பங்குனி. ஆவணி. புரட்டாசிக்கும் இராத்திரியிற் பார்க்கநாடி தெளிவாய்தோற்றும்.

நாடி ஸ்தானங்கள்.

விருத்தம்.

கூர்ந்திடவே சன்னமது சுழியிற்றானும்
குறிப்பான கைகளிலும் ஸ்தானந்தன்னில்
சார்ந்திடவே கணுக்காலி னுட்புறத்தில்
சார்வாகப் பெருவிரற்கால் மேலதாக
தேர்ந்திடவே நாடிதனே யுபயோகிக்கத்
தெளிவாக மாந்தருக்குச் செப்பலாச்சே
பேர்ந்திடவே சகலருக்குங் கரத்தினுடி
பேசினர் பிரமமுனி பேசினரே.

கைகளிலும், கன்னச்சுழிகளிலும், காற்பெரு விரல்களுக்கு மேலாகக்கணுக்காலி னுட்புரத்திலும் நாடி பரிட்சிக்கலாம் ஆனல் கைநாடி பரிட்சையே சகலத்திற்கும்உத்தமம், மானிடர்களுக்குள் எஉ00-நரம்புகளில் நாடிகள் நடக்கிறது. அதில் பிரதானமாய்கை யைப்பிடித்து நாடி செல்வதேனென்றல், மணிக்கட்டு பரியந்தம் கையில் நாடிப்பெருநரம்பு ரத்தக்குழாய் சிறுத்திருப்பதால் வாத பித்த சேத்மமாகிய நாடிகளை எளிதிலறியலாம். மற்ற யிடங்களில் ரத்தக்குழா பருத்திருப்பதால் எளிதிலறியக்கூடாது.

நாடியைப்பிடித்து பரிக்ஷிக்கும்விதம்.

விருத்தம்

பார்க்கவே கைபிடித்து நாடி தன்னைப்
'பகர்ந்திடவே நெட்டையது வாங்கிப்பின்னும்
சேர்க்கவே மணிக்கட்டு மேலதாகச்
சிறப்புடனே நாடிதனை விரலாற்கான
நிர்க்கவே யழித்திப்பின் தளர்த்தியேதான்
திறமுடனே விரல்களையும் மாறிமாறி
ஆர்க்கவே நாடிதனைப் பார்ப்பாயானல்
அப்பனே நாடிநடை தெரியுந்தானே.

கையைப்பிடித்து நெட்டைவாங்கி யனல்பிறக்கத் தேய்தும், பெருவிரற்பக்கமாக விருக்கும் ஆரையென்பின் பேரிலோடுங் நாடியை மணிநட்டுக்கு ஒ ரங்குல மேலாக மூன்றுவிரல்களாற் சமமாக மெதுவாயழித்தி நாடியைப் பரிட்சித்தபின்பு விரல்களை மாறிமாறி யழித்திதளர்த்திப்பார்த்தால் நாடிநடையை அரியலாம்.

ஸ்திரீ புருஷர்களுக்கு நாடிபார்க்கும்வகை.

விருத்தம்.

தானென வுலகத் துள்ளே தயங்கிய நாடி பார்க்கில்
வானெனு மின்னே கேளாய் வரும்புலன் சொல்லக்கேளு
நானெனும் புருடற் கெல்லா நாடிதான் வலக்கை யாகும்
தேனெனு மடவார்க் கெல்லாங் திடம்பெற விடக்கைசித்தே.

நாடி நிதானம்.

வலதுகையிலும், இடதுகையிலும் நாடி பரிட்சிக்கலாம்ஆனல் புருஷருக்கு வலதுகையிலும், பெண்களுக் கிடதுகையிலும், நாடி பரிட்சிப்பது சிரமம்.

மேற்சொல்லிய கிரமத்துடன் நாடியைப் பரிட்சிப்பதில் முதல்விரற்கீழ் வாதநாடி, நடுவிரற்கீழ் பித்தநாடி, கடைவிரற்கீழ் சிலேத்மநாடி.

விருத்தம்.

ஆகிய வாத நாடி யன்னம்போற் குயிலைப் போலும்
ஏகிய பித்த நாடி யெழிலாமை யட்டை போலும்
போகிய சிலேத்ம நாடி பொல்லாத பாம்பு போலும்
பாகுடன் முனிவர் தாமும் பாடினர் நாடி தானே.

வாதநாடி குயில்போலும், அன்னம்போலுங், கோழிபோலும், மயில்போலும் நடக்கும். பித்தநாடி ஆமைபோலும், அட்டைபோலும், சிலேத்மநாடி பாம்புபோலும் நடக்கும்.

புருஷருக்கு நாடிநடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

வந்திடும்வாதநாடி மயில்போலும் அன்னம்போலும்
தொந்தமாங் கோழிபோலுந் தொகுப்புடன் பித்தநாடி
முந்தியவாமைபோலும் முனைப்புடனட்டைபோலும்
பிந்தியசிலேத்மநாடி பேசொணு தவளைபாம்பே.

வாதநாடிமயில்போலும், அன்னம்போலுங், கோழிபோலும் பித்தநாடி ஆமைபோலும், அட்டைபோலும், சிலேத்மநாடி பாம்புதவளைபோலும் நடக்கும்.

பெண்களுக்கு நாடிநடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

பாம்பெனவாதநாடி பருப்புடன் சர்ப்பம்போலாம்
வேம்பென பித்தந்தானும் விருப்புமன் டேகம்போலும்
சாம்பென சிலேத்மநாடி சடுதியிலன்னம்போலும்
நாம்பெனப்பெண்களுக்கு நாடிதானடக்குந்தானே.

வாதஞ் சர்ப்பம்போலும், பித்தம் தவளைபோலும், சிலேத்மம் அன்னம்போலு நடக்கும்.

பஞ்சபூதநாடிக ளிருக்குமிடம்.

வேறு விருத்தம்.

நூண்டிடவே பெருவிரல்தான் பூதநாடி
தொந்தமாம் ஆள்வோன்றிவா தநாடி
ஆண்டிடவே நடுவிரல்தான் பித்தநாடி
அணிவிரல் பௌத்திரந்தான் சிலேத்மநாடி.

பூண்டிடவே சிறுவிரல்தான் பூதநாடி
    பூட்டினர் குருநாடி ஐந்துகோர்வை
நீண்டிடவே யிப்பன்ன லார்தான்காண்பார்
    நிறைத்தபரி பூரணத்தோர் காண்பார்பாரே.

பெருவிரல் பூதநாடி, ஆள் தூண்டிவிரல் வாதநாடி, நடுவிரல் பித்தநாடி, பவுத்திரவிரல் சிலேத்மநாடி, சிறுவிரல் பூதநாடி, குருநாடி, ஐந்துட்சேர்ந்து நிற்கும்.

குருநாடியிருக்குமிடம்.

விருத்தம்.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின்முன்னே
    குறிப்பாக நிற்குமது பாருபாரு
தருநாடி தசநாடி திறமாய்நிற்கு
    தாக்குமுட லுயிராக நிற்கும்பாரு
திரிநாடி வாதபித்தம் நடுவிற்பற்றி
    தீவிரமாம் மூன்றுவிரல் தாண்டிப்பாயும்
வருநாடி விசைநரம்பி னூடேசேர்ந்து
    வளர்சந்த்ர மண்டலம்போய்ச் சாரும்பாரே

பாரேதான் பம்பரம்போற் கிறுகிறுத்து
    பசர்வாத பித்தமைய மென்றநாடி
சேரவே மண்டலங்சள் மூன்றுஞ்சுற்றிச்
    செழித்தகத்ரிக் கோன்மாற லெனவேசேர்த்து
வாரேதான் வாதபித்தம் நடுவிலிருந்து
    வாதத்தில் கோழியன்ன மயில்போலாகும்
கூரேதான் பித்தத்தி லாமையட்டை
    குறிப்பாகப் பாம்புபோற் தவளையாமே.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின் முன்னேநிற்கும் அதுதிசை நாடி பத்திற்குந் திறமாய்நிற்கும் உடற் குயிராகின்ற குருநாடி வாதபித்தத்திற்கு நடுவிலிருப்பதைப் பார்க்கில் அது மூவிரலுந்தாண்டி மூலமுதலுருவிப்பாய்ந்து விசை நரம்பூடேசேர்ந்து சந்திர மண்டலம் போய்ச்சார்ந்து பின்பு பம்பரம்போற் கிறுகிறென்று வாதபித்தம் ஐயமென்றநாடி முதலாடி யோடி மண்டலங்கள் மூன்றுஞ்சுத்திகத்தரிக்கோன் மாறலெனக்கட்டிச்சேர்த்துவாதபித்தநடுவிலிருந்து வாதத்தில் கோழி, அன்னம், மயில்போலும்நடக்கும் பித்தத்தில் ஆமைபோலும், அட்டைபோலும், நடக்கும். சிலேத்மத்தில்பாம்புபோலுந், தவளைபோலும், இயல்பாய் நாடி நடக்கும்.

குருநாடி குணம்.

குருநாடி வாதத்தி லட்டைபோற் புரண்டுவரில் வாய்வுமிகும். இருமல், தினவு, சொறி மிகுதியுண்டாகுந், தேகம்வாடுங் குருநாடி பித்தத்திலாமைபோல் நடக்கிற் சுரங்காயும், வாய்நீர்சுழற்றும், வியர்க்கும், சிலேத்மத்திற் குருநாடி சிலேத்மத்தை யூடுருவி அமருமாகில் அசாத்திய மரணக் குறிகளுண்டாகும். குருநாடி குன்றிப் போகில் வயிறுகழியுங், கடுப்பெடுக்கும் கைகால்வீங்கும். குருநாடி பக்கம்பாயிற் சிலேத்மமெதிரேமோதும் குருநாடி நேரேநிற்கில்வாதபித்தமிரண்டுஞ்சேரும். குருநாடி பின்வாங்கில் அசாத்தியங்களுண்டாகும். குருநாடி அய்யத்தில் விட்டிலைப் போற்றுடிக்கில் மரணம்.

நாடிகள் கீழ்மேலுமீறி யோடும்விதம்.

சந்திரன்-வாதநாடி, சூரியன்-பித்தநாடி, சுழிமுனை-சிலேத்மநாடி, வியாழத்திற்-சேத்துமநாடி, சனி-செவ்வாய்-ஞாயிறு இந்தக்கிழமைகளிற் பித்தநாடி, திங்கள்-புதன்-வெள்ளி இந்தக்கிழமை களில் வாதநாடி மீறியோடும்.

ஞாயிறில் வாதமோடில் சளி, இரும, விரைப்புண்டாகும். செவ்வாயில் வாதமோடில் சுரமுண்டாகும். சனியில் வாதமோடில், சிதளமுஞ் சன்னியுமுண்டாகும், வியாழத்தில் வாதமோடில்விலாமுதற்றேகமெல்லாம் வலியுண்டாகும். திங்களில் பித்தமீறில் ஜலதோஷமுடனேகாணும், புதனில் பித்தமோடில் நீரேத்தந் தலைக்குத்துண்டாகும். வெள்ளியிற பித்தமோடில் கண்ணோய் காதுநோயாம். வியாழத்திற் பித்தமோடில் தாபசுரந் தலைவலிகாணும்.

வாதக்கூறு விருத்தம்.

சொல்லவே வாதமது மீறிற்றுடில்
  சோர்வடைந்து வாய்வினல் தேகமெங்கும்
மெல்லவே கைகால்க ளசதியுண்டாம்
  மெய்முடங்கும் நிமிரவொண்ணு திமிருண்டாகும்
வெல்லவே யுடல்பொருமும் வயிறுளைக்கும்
  விரும்பியன்னஞ் செல்லாது விந்துநஷ்டம்
கொல்லவே நரப்புளிக்கும் கழிச்சலுண்டாம்
  கூறினர் மலையமுனி கூறினரே.

வாதமீறிடில் தேகமெல்லாங் குத்தும், கால்கைசந்து பொருத்துக்கள் உளையும், கால்கை யொருபக்கத்தில் முடங்குங்குனிந்தா

ல் நிமிரவொட்டாது திமிருண்டாகும், உடல்பொருமும், குடல்புரட்டும், அன்னஞ்சுருங்கும், வயிறு மந்திக்கும், பொருமும், மலசலங்கட்டும், அபானஞ்சுருங்கும், நாவுபுளிக்கும், தாதுநட்டமாகும் கழிச்சலுண்டாகும்.

பித்தக்கூறு விருத்தம்.

கூறிடவே பித்தமது சிறிற்றுனல்
  கொடுங்காந்த லுடல்வறட்சி நடுக்கமுண்டாம்
மீறிடவே வரோசியந்தான் நாவறட்சி
  மேலான சோபமது விக்கல்மூர்ச்சை
தூறிடவே கிறுகிறுப்பு காதடைப்புத்
  தொந்தமாங் கசப்புடனே மண்டைக்குத்து
மாறிடவே நெஞ்செறிவு அக்னிமந்தம்
  மகத்தான குளிர்சுரமு மெறிவுமாமே.

ஆமேதான் அஸ்திசுரம் பாண்டுசோகை
  அழலான விடாச்சுரமும் பிரமேகந்தான்
போமேதான் காமாலை பித்தவெட்டை
  பொல்லாத பாண்டுடனே சிவந்தநீராம்
தேமேதான் சிவப்பாயும் மஞ்சளாயும்
  சிறுசிறுத்து யிருண்டுவருங் குழிவிழுந்து
நாமேதான் சொன்னேமே பித்தக்கூறு
  நவின்றிட்டார் வாசமுனி நவின்றிட்டாரே.

பித்தமீறினல் உடலிற் காந்தலும் வரட்சியுமெறிவும் நடுக்கமுண்டாகும். மண்டைக்குத்து, நாவறட்சி, கசப்பு, அரோசிகம், தாகம், வாந்தி, விக்கல், மூர்ச்சை, கிறுகிறுப்பு, காதடைப்பு, அயர்வு சோபம், வயிற்றுக்காந்தல், நெஞ்செறிவு, அக்கினிமந்தம், குளிர்சுரம், விடாச்சுரம், அஸ்திசுரம், பாண்டு, காமாலை, சோகை, மயக்கம், பிரமேகம், பித்தவெட்டை யுண்டாகும். விழிசுழன்று குழிவிழுந்து இருண்டுவரும். நீர் மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாயு மிறங்கும்.

சிலேத்மக்கூறு வேறு - விருத்தம்.

மன்னிய சேத்ம மீறி மாகாயம் வெளுக்கும் வற்றும்
பன்னியே அன்னஞ் செல்லா பருவிக்க சிருமல் சத்தி
உன்னிய மூர்ச்சை மீளா யூசிநீர் வழுவ மூத்து
கன்னியே கிலாவும் நெஞ்சங் கடுப்புடன் கோரும்பாரே.

பார்த்திட நாடிதானும் பகருவேன் தொந்திப்பாக
ஏர்த்திட வா தபித்த மேற்றதோர் சேத்ம மூன்றும்

கோர்த்துமே வகுத்துச் சொல்லக் குறிப்புட னிந்தநாடி
சேர்த்துமேசாத்யவசாத்யந் தெளிவுறச்சொன்னேன்காணே.

சிலேத்மமீறினலுடல்காயும், வத்தும், வெளுக்கும், குளிர்ந்து நடுங்கும், அன்னஞ் செல்லாது, விக்கல், சத்தி, யிருமல், மேல்மூச்சு, திகைப்பு, வியர்வை, க்ஷயம், ஈளையுண்டாகும், நெஞ்சும் விலாவும்நோகும், இரத்தங்கக்கும், நாவுவழுவழுத்தினிக்கும், வாய்நீரூறும், நீர் சிறுத்திறங்கும்.

வாதமொருபங்கு, பித்தமறைப்பங்கு, ஐயங்காற்பங்கு அல்லது, வாதமொருமாத்திரை, பித்தம் அரைமாத்திரை, ஐயங்கால்மாத்திரையுமாக ஒடினல் தேகத்தில் பிணியில்லை.

நாடி தொந்திப்பு.

வாதத்தில் வாதமாகில் உடல்நொந்து நெகிழ்ச்சியாய்ச் சுருங்கும் வாங்கும், உடல்பதரும், அன்னஞ்செல்லாது.

வாதத்திற் பித்தமாகில் வாய்குழறிப்பேசும், கால்குளிரும்,வீக்கமுண்டாம்.

வாதத்திற் சிலேத்மமாகில் உடல்வீங்கும், வலிக்கும், தலையிடிக்கும் குணங்கள் வெவ்வேறாய்த் தோற்றும், மெய்வெளுக்கும், அன்னஞ்செல்லாது, நாளுக்குநாள் வீக்கமதிகப்படும்.

பித்தத்திற் பித்தமாகில்பிதற்றும், கிறுகிறுக்கும், சத்திக்கும், இளைக்கும், மேனி அத்திபோலுலர்ந்து வத்தி வெளுக்கும். பின்பு வீக்கமுண்டாம்.

பித்தத்தில் வாதமாகில் பிடறிகால்கையிற்குத்தும், மெய்குறுகும்தரும், அத்திபோலுலரும், சுரங்காயும், புத்திமடியும் பொருமைநீங்கி கோபமுண்டாம்.

பித்தத்திற் சிலேத்மமாகில் வாய்குழறும், பிதற்றும், சத்திக்கும், வாய்நீரொழுகும், தலைசுற்றும், வயிறுநோவும், பித்தமெடுக்கும், பிடரிவலிக்கும்.

சிலேத்மத்தில் வாதமாகில் நரம்பெல்லாம் வலித்துமிற்கும். பிடரிகுன்றவலிக்கும், விழிமேலாடும், வாய்குழறும்.

சிலேத்மத்தில் பித்தமாகில் உண்பது கசப்புண்டாகும், நாவு கசக்கும், இனிக்கும், பேச்சுத்தடுமாறுங், கபங்கட்டும், குரல் வேறுபடுங், கண்ணிற் பீளைசாடும்.

சிலேத்மத்திற் சிலேத்மமாகில் விழிவட்டங்கொள்ளும் உயிர் பிரியும்.

வாதத்தில் ஐயஞ்சேரில் சன்னிதோஷம், மெய்மயக்கஞ்,சோபம் மூர்ச்சை, சோகை, பாண்டு உண்டாகும்.

பித்தத்தில் வாதஞ்சேரிற் பீனிசம், மண்டைக்குத்து, வலி, பவுத்திரம், அரையாப்பு, நவமூலங்களுண்டாகும்,

பித்தம் வாதத்தேறில் பாண்டு, காமாலை, நீராம்பல், மகோதரம், கவுசிமகவை, வெப்புப்பாவையுண்டாம்.

ஐயம் பித்தத்திற்சேரில் வாயூறல், சுரம், பேதி வாந்தியுண்டாகும்.

வாதமிரண்டு பங்கும் பித்தமொரு பங்கு மோடில் வாதபித்த தொந்தரோகம்வாய்வுமிகுந்து உதரம்விம்மும், வலிக்கும், மாதரையிச்சிக்கும் சிந்தைமிகும்.

பித்த மிரண்டு பங்கும் வாதமொருபங்கு மோடில் பித்தவாத தொந்தரோகம், ஊஷ்ணமிகுந்துஉடல், கண்ணெரியும், பசிதாகமுண்டாகும் வாய்கசக்குங் காடியேகவனம் பற்றும்.

வாதமிரண்டுபங்குஞ் சிலேத்ம மொருபங்குமோடில் பித்த சிலேத்மதொந்தரோகம் தலைவரண்டு பிடரிநோகும், உடம்பெல்லாந் தினவுண்டாகும், வயிரெரியும் மந்தித்துப் பொருமும்.

சிலேத்ம மிரண்டு பங்கும்வாதமொருபங்கு மோடினல் சிலேத்மவாத தொந்தரோக சன்னியுண்டாகுந். தலைநோவும், வாய்தித்திக்கும், அன்னஞ்செரிக்காது.

சிலேத்மமிரண்டுபங்கும் பித்தமொருபங்குமோடினல் சிலேத்மபித்ததொந்தரோகம் உடல்குளிர்ந்துகூசும் தாகிக்கும்.

வாதமிரண்டு மாத்திரையும் பித்தமொரு மாத்திரையு மாயற்கொடுஞ்சுமை சிரசுமேற்கொண்டு தாழுநடப்பதுபோல நாடி நடக்கும். வாதபித்த தொந்தரோகம் உதரம்கொந்து விம்மிவலிக்கும் தாகிக்கும் திபனஞ்செல்லாது.

பித்தமிரண்டு மாத்திரையுஞ் சிலேத்மமொரு மாத்திரையுமாகில் பிள்ளைத்தொட்டில் நடுவிலசைவதுபோல நாடி நடக்கும்பித்த சிலேத்மதொந்தரோகம் பசியிராது, அடிக்கடி உதரம் விம்மும். பித்தற்றும். நயனம் எரியும் மஞ்சள்போலிருக்கும்.

சிலேத்மமிரண்டு மாத்திரையும் வாதமொரு மாத்திரையுமாகில் புணர்ச்சிபோல நாடிஓடும் சிலேத்மவாததொந்தரோகம் கபமேலாடும், இனிப்பைவிரும்பும் பசிதாக மதிகமாம்.

வாதமிரண்டுமாத்திரையுஞ் சிலேத்மமொரு மாத்திரியுமாகில் முறிந்தஅரணைவால் துடிப்பதுபோல் நாடிதுடிக்கும். வாதசிலேத்மதொந்தரோகம உடல்வலிக்குங், கைகால் திமிராயிருக்கும் வயிறு பொருமும்.

பித்தமிரண்டு மாத்திரையும் வாதமொருமாத்திரையுமாகில்வீணையடித்தாற்போல நாடியடிக்கும் பித்தவாத தொந்தரோகம். உடல்வலிக்கும், எரியும். நெஞ்சும்நாவும் வறளும் நீர்சிறுத்திரங்கும்.

சிலேத்மமிரண்டு மாத்திரையும் பித்தமொருமாத்திரையுமாகில் வண்டிசக்கரம்போல நாடிசுழலும் சிலேத்மபித்த தொந்தரோகம் சன்னியுண்டாகும், உச்சிவலிக்குஞ் செவிகேளாது. நாவு இனிக்கும். வயிறுமந்திக்கும்.

வாய்வுக்கும் மந்தத்திற்கும் மூன்று நாடியும் அமர்ந்து தளர்வரயோடும். பசித்திருக்கும்போது மூன்றுநாடியுந் தூங்கியோடும், பாம்பு விஷத்திற்கு மூன்றுநாடியும் அடங்கிநிற்கும். வயிறு வலிக்கும். மூன்றுநாடியு முள்ளூறவாய் வாங்கியோடும். கிரந்தி நோய்க்குக் கரையுடைந்த அருவியைப் போலோடும். புண்புரைக்கு, வாதபித்தம் பீனிசத்துக்கு பித்த சிலேத்துமமும், சூலைக்குச்சிலேத்துமமும் பித்தமுஞ்சுழன்று காணும். கருப்பவதிக்கு வாதமும் பித்தமுங் கலங்கிக் காணும். கிராணியதிசாரத்திற்கு வாதமும் பித்தமுந் தளர்ந்துக்காணும் நீர்மேகத்திற்கு நாடியெல்லாம் பலங்குறைந்து ஏரியின்மேற் புரண்டு விழும் புழுபோற் புரட்டிக் காணும் குருநாடி சிறிநிற்கும். மேகமதிகப்பட்டால் வாதமும் பித்தமும் பின்னித்துடிக்கும். சன்னிக்கு மூன்றுநாடியும் படபடத்தோடும். விக்கலுக்குச் சிலேத்மமும் வாதமுஞ், சுரத்துக்கு வாதமும் பித்தமுங் கணைக்காய்ச்சலுக்கு பித்தமும் வாதமுங் கலங்கிக்காணும். விஷநீர்-சோகை பாண்டுக்கு திரிநாடியு மேகனைப்போல் மீட்டும், தலையிடிக்கும், க்ஷயரோகத்திற்கும் பித்தங்கலங்கிக்காணும். இளநீர், நெய், பால், இறைச்சிகனிகளுக்கு வாதங்கதிக்கும், கோழி மாமிசத்திற்குங் கோபத்திற்கும் புணர்ச்சிக்கும் பித்தங்கதிக்கும், சுரதோஷத்திற்கு பித்தம் வாதத்தைத்

தாண்டும். சிதளுட்சைக்குப் பித்தத்திற் சிலேத்மஞ்சேரும். புணர்ச்சிக்கு நாடி புழுப்போல் நிமிர்ந்து வலித்துநின்றுவாங்கும். பித்தசன்னிக்கு வாதமுஞ் சிலேத்மமும் அமர்ந்து பித்தம் வெடுவெடுத்து மீறிநிற்கும், மரணசன்னி உட்குத்து புறவிச்சு, இசிவுக்கு வாதமுஞ் சிலேத்மமும் அழுந்திக்காணும்.

தோஷக்குறி விருத்தம்.

பேரான தோஷம் பிறக்குமுறைகேளும்
வாரான வாதமும் வன்னிகருந்தோஷம்
தாரான பித்தமுந் தழனாடில் வெண்மையாம்
சேரான வையமுஞ் சிவப்பேறும் வாய்விலே
வாயு வடங்கினல் வளமான தோஷம்போம்
வாயுவு மெழும்பினல் மண்ணு நீரொன்ருகும்
வாயுவு நீரால் வழங்கிய வன்னிசாம்
வாயுவு மாகாச மண்டலவோசையை.
ஓசையி லேழு வொளியிலோ ரைந்தும்
நாசியின் மூன்று நாவிலிரண்டு
தேயுந் தேசனுஞ் சேர்ந்து பிரிந்திட
மாசிலா நந்தி மகிழ்ந்துரைத்தனரே.

ஓராண்டிலும் ஈராண்டிலும் சாகுங்குறி.

உறைத்தது நாசி யுறுதிக் குறுதிகேள்
விறைத்திடப் பிங்கலை விடதோடின் மூன்றுநாள்
இரைத்த சடமாண்டி லெய்திடுமாகாசம்
பரத்தி லிரண்டுநாட் பாயிலீ ராண்டெனே.

திரிநாளிலும் ஆறுதிங்களிலுஞ் சாகுங்குறி.

எண்ணி யொருநா ளியங்கிடிற் பின்கலை
தண்ணிய திரியாண்டிற் றப்பாது மாரணம்
ஒன்றி யுபயத்தி லோடிடிற் பத்துநாள்
மன்னின் மதியாறின் மரிப்பான் குறியிதே.

திரிநாளிலும் பதினைந்துநாளிலும் சாகுங்குறி.

குறிகேளு நாசன்குறிக் குலவிவாய் வழியோடில்
மறிகேளு திரிநாளில் மரித்திடுவன் றப்பாது
தெரிகேளு மும்மலமுந் திரண்டுமிகக் குறைந்துவரில்
பரிவாகும் பட்சத்திற் பாருயிர்தான் தப்பாதே.

ஆறுதிங்களிலும் உடனேயுஞ் சாகுங்குறி.

தப்பாது வாய்நீர்தான் ருக்கற்றன் மேல்விழில்
ஒப்பாகத் தனுமறையா வொழிந்திடுவன் மதியாறில்

செப்பாகத் தானிருக்கச் சேர்ந்தநிழ லலைந்திடினும்
அப்பாகேள் சாவுநிச மறிந்திகற்பங் கொண்டிடே.

கொண்டிடுந் தோஷக் குறிசொன்ன செங்கந்தி
தண்டு முதடுந் தனிப்பல்லு நாக்கொன்றும்
மண்டிடுந் தாது வளமாய்க் கறுப்பேறில்
ஒண்டிடு மாறின ளுறுதியாய்ச் சாவானே.

உறுதியாம்பித்த முடம்பிளைப்ப தாகும்
பொறையாகத் தூலிக்கிற் போவான் மதியொன்றில்
அறுதியா மையநல் லத்தி யுலர்ந்தே
உறுதியோர் மதியி லொடுங்கிடுஞ் சீவனே.

சாகாக்குறியுஞ் சாகுங்குறியும்.

சீவ கலையாய்ச் சேர்ந்திடு நாடியில்
ஆவக் கரம்வைத் தழுந்திடின் மேலேறும்
தாவொத்து மேனோக்கிற் சாகா னொருநாளும்
பாவொத்துக் கீழ்நோக்கிற் பதையாமற் சாவேனே.

அமிர்தமுண்டுஞ் சாகுதல்.

பதைக்கின்ற மூவரும் பக்குவந்தப்பியே
நிதைக்கின்ற வாதமும் பித்தமு நீங்கிடில்
சுதைக்கொண் டிருந்தாலுந் தோற்றி யுயிர்விடும்
பிதைக்கொண்ட வாத பித்தமும் பெலநாமே.

கைவிடுங்குறி முதலியன.

பித்த மடங்கினற் பேசாதே போய்விடும்
எத்திய வைய மெழும்பிடிற் கிட்டாதே
எத்திய வாத மெழும்பின் மருந்துசெய்
எத்திய மூன்றி னியல்பை யறிந்திடே.

சாகாக்குறி சாகுங்குறி.

அறிந்தி டிம்மூன்று மடங்கியே முட்டிலும்
எறிந்தி வோடினு மெய்தாதே சாவுதான்
பறிந்து நற்றாது பற்றற்றுக் கீழ்நோக்கில்
மறிந்தே யுயிர்சென்று மறலிகைப்புக்குமே.

மகாதோஷக் குறி.

புக்கி யுந்தியிற்கை பொருந்த வொருவிரல்
எக்கி யுயர வெழும்பின் மகாதோஷம்
அக்கிய வுந்திதா னுதாரம் வாய்விற்கு
வைகுந் தலமென வகுத்தனர் தாதிதே.

தசநாடிக ளிருப்பிடம்.

தாது முறைகே டனித்தகு திச்சந்தோ
டோதுறு காமிய முந்தி நெடுமார்பு
காது நெடுமூக்குக் கண்டங் கருப்புருவம்
போறுது முச்சி புகழ்பத்தும் பார்த்திடே.

சாகாக்குறி சாகுங்குறி.

பார்க்கிற் றசநாடி பதைப்புண்டாய் நின்றிடில்
ஏற்கிற் சிலநா ளிருப்பா னிறந்திடான்
காக்கிடுங் காமியங் கழன்று சுழித்தோடி
ஆர்க்கி லெமனுல கடவை துண்மையே.

மரணக் குறிகள்.

இரண்டுதினம் பிங்கலைபாயில் மூவாண்டிலும், மூன்றுதின மி டைகலைபாயில் இரண்டு பருவதத்திலும், பத்துதினம் உபயத்திற் பாயில் திங்களொன்றிலும், மூக்குவிட்டு வாய்விழி சுவாசம்பாயில் மூன்றுதினத்திலும், ஐயரோகத்தா லிளைத்தவுடல் வீங்கிடில் திங்களொன்றிலும். பித்தரோகத்தி லிளைத்தவுடல் வீங்கிடில் மதிஆறிலுஞ் சிலேத்துமம் வெள்ளம்போல் மடமடெனச் சுருக்காயோடிடில் மறுநாளிலும், பித்தஞ்சிதறியோடில் மூன்றுதினத்திலும். வாதஞ் சிதறியோடில் எட்டுதினத்திலும், வாதபித்தமிரண்டுங்கூடிநிலைதப் பிச்சிதரியோடினல்மண்டலத்திலும், மூன்றுமொன்றாய்க்கூடி அரணைவால்துடிகாணில் ஒருதினத்திலும், வாதபித்தசிலேத்தும மொன்றாய்க்கூடி தேட்கொடுக்குப்போலாடி ஒடம்போல் நடந்தால்திங் களொன்றில் பிணி நீங்காவிட்டால் திங்கள்பத்திலுஞ், சிலேத்தும நாடி குதிரைபோல் கிமிர்ந்து நின்றால் திங்களொன்றிலும், காலையி ல் சிலேத்துமநாடியும், உச்சியிற்பித்தநாடியும், மாலையில்வாதநாடியும் வகைதப்பியோடிடில் நாலைந்து தினத்திலுஞ் சிலேத்துமநாடி மயில்போலும், அட்டைபோலும் பதறிநின்றிடில் ஏழுதினத்திலும் ரோகஸ்தன் உமிதர் சமீபத்தில் விழுந்திடினும் மரணம்.

பாளமாகக் கிழித்ததுணியை நெய்யில் நனைத்து மணிக்கடையிற்சுற்றி மூன்றேமுக்கால் நாழிகைசென் றவிழ்த்துப்பார்க்கில் வாதநாடி குதித்துவாங்கின லப்பொழுதிலும் நல்லரவுபோல் நெளிந் தோடினால் இருபத்திரண்டு நாளிலும், உதைத்துவாங்கினல் ஒன்ப

'துநாளிலும், அட்டைபோல் நடந்தால் மூன்று தினத்திலுந் தந்தி போற்சுண்டினுல் அன்றுபொழுதிலும், பக்கஞ்சென்றெதிர்த்துவா ங்கினுல் முப்பதுநாளிலுமரணம்.

நாடிபுழுப்போல் நெளிந்தாலுஞ்சூடுகொண்டாலும்பஞ்சுபோ ல் மெதுவாயிருந்தாலும் அன்னம்போல்நடந்தாலும் பிணிநீங்கும்.

இடதுள்ளங்காற் குளிர்ந்தும், வலதுள்ளங்காற்சுட்டுங்குழச்சு குளிர்ந்திடில் பத்துதினத்திலும், குழச்சுக ளிரண்டுங் குளிர்ந்து உ ச்சிவியர்த்து நாசிவிரைத்துஇளைப்பு விக்கல்தோன்றிஉடம்பெல்லா ங்குளிர்ந்து விழியிருண்டால் மூன்றுதினத்திலும், பிடரி நெற்றி, க ழுத்தினுட்புரம் குளிர்ந்து விழிநீலநிறமாகி நெஞ்சிற்கபங்கட்டிடில் மூன்றுதினத்திலும், ஒருநாசியும். முழங்கைப் பள்ளமுங் குளிர்ந்தி டதுள்ளங்காற் சூடாய்த் தொண்டைகறகறத்தால்ஐந்துதினத்திலு ம். அடித்துடையு மிரண்டுள்ளங்காலும் குளிர்ந்து இருசெவியும் வி ரைத்துநின்ருலிரண்டு தினத்திலு மரணம்.

வலதுள்ளங்காற் சுட்டி, இடதுள்ளங்காற்குளிர்ந்து உச்சிவிய ர்த்து உடம்பெல்லாங்கனலாயிருந்தாலும் புருவம் நெற்றி இடதுள் ளங்கைசுட்டு உச்சிகுளிர்ந்தாலும். வலதுநாசியும் வலதுஉள்ளங்கா லும் வெதும்பி இடதுநாசியை தேய்க்கும்போது சிவந்தாலும் உட ல் ஆதியந்தமுஞ் சூடேறினுலும் பிணிநீங்கும்.

விழி, நாசி, காது, உச்சி. உந்தி, உள்ளங்கால், கைகள் வெளு த்து பாதங்குளிர்ந்தால் ஐந்துநாழிகையிலும், வாதமும் பித்தமும் அடங்கி சிலேத்துமங்கதித்து உடல்வெளுத்து மார்பு குளிர்ந்திடில் ரெண்ணூறுகடிகையிலும், சிலேத்துமநாடி யெழுந்து வீழ்ந்திடிலி ரண்டுகடிகையிலு பித்தமடங்கிவாதமுஞ்சிலேத்மமுமேலிட்டுக்கண் டத்திற்கபமடைந்துஇளைத்து விழிமயங்கிச்சுழன்று கண்ணில் நீர்வ டிந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், முகம்தண்டு உடம்பெல்லாம்நரம்பு தோன்றி பாசிபோற்கண்பஞ்சடைந்து இருள்மூடினும்விசைநரம்பு குளிர்ந்துதளர்ந்து விறைத்துவாங்கிப்பொறிகளும்மிகுதியாய்த்தள ர்ந்து நெறநெறனப்பற்கடித்து நடுக்கமுண்டாய் வாதபித்த சிலேத் மம் விட்டிலைப்போற் றுடித்திடினு மரணம்.

வாத பித்த சிலேத்ம மூன்று வெட்டுப்பட்ட அரணைவாற் போற்றுடிக்கும், உடல் வேறுபட்டு குளிர்ச்சிகாணும், கையால்

முகத்தைத்தடவு மனிதரை ஆவலாய்நோக்கிப் பார்க்கும், ஈங்கிப்ப ருஞ் சுவாசமெய்தும், இரண்டு விலாவுமிளைக்குந், தொண்டையிற்க பங்கட்டியிரையுங், கண்ணில் நீர்வடியும், எடுபிடியென்றெழுந்து விழும். உடல்மயங்கும். நாசிநீளும், வியர்வைகாணும். விழியும்பல்லு ங் கறுக்கும். கபமேலாடி முடிச்சுவிழுங் கண் சுழன்று பலபேச்சாகுங் சீவன்மயங்கும்.

முதலாவது அவத்தை பிணவெடிநாறும், இரண்டாவது அவத்தைநலம்பேசும், வேற்றுமைகூறும், மூன்றாவது அவத்தைசித்தங்கலங்கும், நான்காவது இளைத்து மேல்சுவாசம் வாங்கும், ஐந்தாவது முகடுபார்க்கும், ஆறாவது உடல்குளிரும், யேழாவது அன்னம் விரும்பும், எட்டாவது கண்பஞ்சடையும், ஒன்பதாவது உடல் வெளுக்கு, பத்தில் மரணம்.

ரோகஸ்தர்களின் தேகமுதலான குறிகள்.

விருத்தம்.

அறைந்தோம் வாதரோகியுடல் அலர்கண்முகமும் பல்மலமும்
நிறைந்த விழியில் நீர்வடியும் நீண்டநாவு கறுத்திடவும்
திறைந்த முள்ளாய் தானிருக்கும் சிறுநீர் பொறுமிக்கறுத்துவரும்
முறைந்த நீருங் கறுகறுத்து முறையாய் ரோமுகண்டாமே.

வாதரோகியுடல்குளிர்ந்து முகம், விழி, பல், மலம்கறுத்திருக்கும் விழியில் நீர்வடியும், நாக்குகறுத்து வறண்டு முள்ளுமுள்ளாயிருக்கும் சிறுநீர் பொறுமிக் கறுமையாய்க் கடுத்துச் சிறுத்திறங்கும்.

கலி விருத்தம்.

பித்தரோகி பெருமுடல் சூடாகும்
நித்த மாமுகம் நேர்விழி நாவுபல்
முத்த நீரு முயர்ந்தசி வப்பாகும்
சுத்த மஞ்சளாய்த் தோன்றிடக் கண்டிடே.

பித்தரோகியுடல் சூடாயும் முகம், விழி, நாக்கு, பல், மலம், மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாகவடியும்.

விருத்தம்.

விண்ணில் ரோகி விளங்குஞ் சிலேத்துவம்
திண்ண மாமுகக் திரைவிழி நாவுபல்
கண்ணிற் பீளை கருமலந் தான்வெளுப்
பண்ணி யேபிணி பகர்ந்திடக் காட்டுமே.

சிலேத்மரோகியுடல் வியர்க்கும், முகம், விழி, பல், நாக்கு, மலம், நீர் வெளுப்பாயிருக்கும் கண்ணிற் பீளைகட்டும்.

விருத்தம்.

வெட்டுந் தொந்த ரோகியுடல் பல்முகம்
கிட்டும் நேர்விழி கிளர்மலம் நாவுகள்
தொட்டு மேபல விதமாகக்காட்டிடும்
மட்டும் ரோகியின் மாபிணி கண்டிடே.

தொந்தரோகியுடல் முகம், விழி, பல், நாக்கு, நீர், மலம் பல வித மாய்த்தோன்றும்.

நாடி விளக்கம் முற்றிற்று.

—[—]—

மணிக்கடை நூல்.

——()——

மணிக்கடைக்குமேல் நான்குவிரல்தள்ளிக் கைச்சுற்றளவை க யிற்றினலளந்து கண்டளவம் அவரவர்கையினல் பத்துவிரர்கடையி ருந்தா லுடல்வெதும், வாயுவினல் நெஞ்சு, கால், கையிற்குத்தும், உளையும், வயிற்றில் வாயுத்திரட்சியுங் குன்மமு முண்டாகும்.

ஒன்பதே முக்காலுக்கு அரையாப்பு, பிளவை, வறட்சி, யிரு மலுண்டாகும்.

ஒன்பதரைக்கு உடல்வெதும்பி வீங்குஞ், சூடுண்டாகும். விழி காந்தும் உட்சுரம். மேகமுண்டாகும். அன்னத்தைத்தள்ளும்.

ஒன்பதேகாலுக்கு விழிகாந்தும். நீர் கடுத்து சிறுத்திரங்கும். நித்திரைவராது பீனிசமுண்டாகும்.

ஒன்பதுக்குச் செவிமந்தமாயுங் கண் புகைச்சலாயு மிருக்கும், குருக்கில் வாய இறங்கி வலிக்கும், இதுவுடையும் அயரும் நடக்க வொட்டாது.

எட்டே முக்காலுக்கு உடல் காயும், சிலவிஷத்தால் குட்டம் போலுண்டாகும். மூலவாய்வினல் வயிறுபொருமும், கண்காசமும் பீனிசமு முண்டாகும்.

எட்டரைக்கு தேகவெதுப்பு, வெட்டை, கிரந்தி, சூட்டஞ், சொரி, குடல்வாதந் தாதுநஷ்டமுண்டாம்.

எட்டேகாலுக்கு உடல்பொருத்து வலித்துளையுந் தலைவரட்சி, வலி, பீனிசம், வியர்வை, விஷத்தினல் இளைப்பிரும லுண்டாகும்.

எட்டுக்கு மேககாங்கை, வயிற்றில் மந்தம், பொருமல் வாயுந் திரட்சி யுண்டாகும். அன்னத்தை வெறுக்குஞ் சுகமிராது வேற்று டற்படும்.

ஏழேமுக்காலுக்கு மூலமெழும்பிக் கைகால் காந்தும். தலையிடிக்கும். மதத்திருக்கும். இரண்டு வருடத்திற் கண்டமாலை நாட் செல்லச்செல்ல நாசியிலிரத்த முண்டாம்.

ஏழரைக்கு எழும்புருக்கி. மேகம். வயிற்றுப்பொருமல், கண்ணெரிவு. ஆறுநாளின் உடம்பிற்காந்தல் கால் கை சந்துளைவு விப்புருதியுண்டாம்.

ஏழேகாலுக்கு இடுப்பில் வாய்வுக்குத்து. வலி. பிடிப்பு, சிரசிற்பித்தங். கண்வலி. பாண்டு. சோகை. கைகால் காந்தல் அதிகநித்திரை யுண்டாம்,

ஏழுக்கு பித்தஞ்சிரசிலேறும். வாயினுலிரத்தம் விழும். க்ஷயங் கால் கை காந்தல். சிலந்திபுண்ணுமுண்டாம். ஊஷ்ணமிகும் மலந்தியும்.

ஆறேமுக்காலுக்கு அண்டவாயு. கண்வலி. மயக்கம் மூன்று வருடத்தில் நீரடைப்பு. கல்லடைப்பு. கைகால் காந்தல். வலியுளைவு முகத்தில் வியர்வை யுண்டாம்.

ஆறரைக்கு உடலில் வெதுப்பு. குத்தல். தாகம். அன்னத்துவேஷம் சூடு, வாதமுண்டாம்.

ஆறேகாலுக்கு மூலகிராணி, புளிற்தேப்பம், சத்தி, துடைவாழை, யுண்டாம். அரைசோறுபோற் கழியும்.

ஆறுக்கு இளைப்பும் நெஞ்சிற்கபமுண்டாய் இருபது நாளில் மரணம் ஐந்தேமுக்கால்முதல் நான்குவிரற் கடைவரை தேகத்தில் கண்ட பிணிகள் அதிகமாகி ஜீவன்பிரியும்.

மணிக்கடைநூல் முற்றிற்று.

பண்டிதாவிலக்கணம்.

அவிழ்தஞ்செய்பவும் உண்ணவும் இன்னிக்கிழமையாகுமாகாதென்பது விருத்தம்.

ஆமப்பா திங்கள் புதன் சனிவாரத்தில்
அருந்தயிலே மருந்தினுற் றீதுண்டாகும்
சோமப்பா வெள்ளியிலே மருந்துதின்றால்
சுகமேது பிணியுமது அதிகமாகும்

காமப்பா அருக்கினிலே மருந்துசெய்து
கருதுசெவ்வாய் வியாழத்திற் கொள்ளத்தீரும்
தாமப்பா யிந்தமொழி பொய்யாதையா
சாற்றினர் தன்வந்தரி சாற்றினரே.

சனி, புதன், திங்கள் இந்த வாரங்களில் மருந்து கருதிடிற்றீ தாய் வெள்ளியில் நேயமிகும், அருக்கனில் மருந்துசெய்து, செவ்வாய் வியாழத்திலுட்கொள்ளப் பிணிதீரும்.

மரணநாளறிய-விருத்தம்.

ஆமேநீ புலத்தியனே மச்சகேந்திர
அடவான மரணமென்ற நான்தான்சொல்லுவேன்
வாமேநீ அருக்கநாள் பரணியாகா
வளமான திங்கட்சித் திரையுமாகா
தாமேநீ செவ்வாய்க்கு வுத்திராடந்
தயவான புதனுக்கு அஸ்தமாகா
நாமேநீ குருவுக்குக்கேட்டையென்றும்
நலமான புகாநாள்பூ ராடந்தீதே
தீதான சனிநாள்ரே வதியுமாகா
தீங்குவருமின்னளில் நோய்கள்கண்டால்
வாதனைநமக்கு அறுதியாகும்
வந்தநோய் தீராது கொல்லுங்கொல்லுந்
தானன வைத்தியரே நூலைப்பார்த்துத்
தயவாக வைத்தியங்கள் சைய்யவேணும்
கோனன போகருட கடாட்சத்தாலே
கொற்றவனே புலிப்பாணி சொன்னேன்பாரே.

அருக்கனிற் பரணியும், திங்களிற் சித்திரையும், செவ்வாயிலுத்திராடமு, புதனில் அஸ்தமும், வியாழத்திற் கேட்டையும், வெள்ளிபிற் பூராடமும், சனியில் ரேவதியுங் கூடின இந்தத்தினத்திற் பிணிகண்டால் தீராது.

கவனிப்பு

ஒருநோயாளிக்கு மருந்து கொடுக்குமுன் அவன்வயதையும், வாதபித்தசிலேத்தும மென்னுஞ் சரீரகுணத்தையும், பெலத்தையும், அப்பியாசத்தையும். தொழிலையும். நோயுண்டாகிய காலத்தையுந், தீபனசக்தியையும். மலோபாதையின் கிரமத்தையும், சரீரக்கூறையும், நாடிஸ்திதியையும் கவனிக்கவேண்டியது.

வயதுக்குத் தக்கபடி மருந்தினளவை விகற்பித்துக் கொடுக்கவேண்டியது. வாலிபர்களைப் பார்க்கிலும் பிள்ளைகளில் மருந்து

அதிகதுரிதத்திற் பிடிப்பதாய் பிள்ளைகளுக்குக் குறைந்த அளவி ற்கொடுக்கவும்.

வாதபித்த சிலேத்மகுணங்களாற் சரீரக்கட்டளை வேறுபடு வதுபோல் மருந்துகளு மந்தச்சரீரக் கட்டளைக்குத்தக்கபடி வித் தியாசகுணங்களைக்காட்டும். ஆகலா லந்தச்சரீர சுபாவத்துக்குத் தக்கபடி மருந்துகளை யுபயோகிக்கவும் பெண்களுக்கு மாதவிடா ய்க் கிரமமாய்க் காணுகிறதுங் காணத்துந் தெரிந்துக் கொள்ள வும். கெர்ப்பவதிகளுக்கும். பிள்ளைகளுக்கும், பால்கொடுக்குந் தாய்களுக்கும், பெண்களுக்கும், மாதவிடாயாகும் காலத்திலும். நேர்வாளமுதலிய வெப்புடைய பேதிமருந்து ஔஷதங்களைக் கொடுக்கலாகாது, இரத்தத்திற் கலந்து துர்க்குணங்களை யுண் டாக்கும்.

கடினவேலைசெய்து பக்குவமில்லாத புசிப்புடையவர்கள் வலி யமருந்துகளைச்சகிப்பார்கள். அதிக செல்வத்துடன் சரீரபிரயா சமில்லாமற் காலத்தைகழிக்குஞ் சோம்பர்களுக்கனேக நோய்கள் சம்பவிக்கும். அவர்கள் வலியமருந்துகளைத் தாங்கமாட்டார்கள். ஒருமருந்தை விடாமல் நாட்படசாப்பிட வேண்டிய விஷயத்தில் படிப்படியா யதின் பிரமாணத்தை யதிகப் படுத்தினலொழியக் குணத்தைத்தரமாட்டாது. ஆனலிக்கிரகம் சிலமருந்துகளில் வே றுபடும். இரதம், அயம், பாஷாணமுதலியதைச்சேர்ந்த சிலமருந் துகள் சாப்பிட்டுவரவர குணத்திலதிகமாகு மாதலா லவைகளின் பரிமாணத்தைக் குறைத்துக்கொண்டே வரவேண்டியது; இதம்ர பாஷாண முதலிய சில ஔஷதங்கள் சரீரத்திற் சிலநாள் தங்கி யொரேதடவையாகக் குணத்தைக்காட்டும். அவைகளின் குணமு ழுமை நீங்காமுன் காலக்கிரமமில்லாமல் மற்றமருந்துகளைத் தாரு மாருய்க் கொடுத்தாற் பிணிநீங்காது

பண்டிதாளிலக்கணம் முற்றிற்று.



கெர்ப்பக்கோள் விருத்தம்;

பாரப்பா பெண்மலடாங் கெர்ப்பக்கோளின்
பக்குவத்தைச் சொல்லுகிறேன் பண்பாய்க்கேளு
ஆரப்பா ஆண்மலடேயாகுமல்லால்
அப்பனே பெண்மலடு யாருமில்லை

நேரப்பா தவமிருந்தும் பொருளையீந்தும்
நேராக வில்லையது சூலையாலே
வேரப்பா தேவதையோ டேழாங்கர்ப்பம்
விரித்துநன்றாய்ப் புகலுகிறேன் விருப்பிக்கேளே.

கெர்ப்பப்புழுவாலுஞ், சூலையாலுங், கலவியிற்பூவொதுங்கிப் போவதாலும், கருக்குழி பாசுபற்றி விளக்கமற்றிருப்பதாலும், மதத்துக்கொழுத்திருப்பதாலும், கருக்குழியிற் சதைவளர்ந்திருப்பதினாலும், சோரி, (இரத்தம்) கட்டியிருப்பதாலும், பேயாலும், பித்தத்தாலும், வாயுவாலும், மேகசூரியாலும். மற்றைப்பிணிகளாலும், கிரகத்தாலும் பெண்கள் மலடாகிறார்கள்.

விருத்தம்.

கறுக்குழியின் ஆறுவியாதியுங் கூறுகின்றார்.

புகலுகிறேன் முதல்தரந்தான் மலடியென்ற
பூவைக்குக் கருக்குழிதான் விளக்கமற்று
அகலுகிறேன் அகலாமற் பாசம்பற்றி
அடைந்திருந்தால் விந்தங்கே யணுகாதப்பா
நிகலுகிறேன் மருதரந்தான் கருக்குழியில்வாழு
நிறைந்திருந்தால் விந்தங்கே நேராதப்பா
புகலுகிறேன் பின்னுமங்கு கருக்குழியைமூடி
தசைவளர்ந்தால் விந்தங்கே தான்சொல்லாதே.

கருக்குழியிற் கிருமிநின்று லதில்வாயுவும் விந்துவை யுண்ணும். சதைகூடியிருந்தால் விந்துசொல்லாது. கோடைகாலத்திற் பூமியிற்கனலேறி உவா பூப்பதுபோ லுடலிற்கனலேறிக் கருக்குழியில் உவருண்டாயிருந்தாலும், வாயுசேர்ந்திருந்தாலும், பாசுபற்றிருந்தாலும்; அதிற் சேறும்விந்து பாழாகும்.

விருத்தம்

சிறியவள் கருக்குழியிற் புழுதான்சேரில்
சொல்லாது ஐந்தாவ தப்பாகேளு
செறிந்தங்கே கருக்குழியிற் சோரிகட்டி
சொல்லாது ஆறுவதப்பாகேளு
செல்லாது ஆறுவ தப்பாகேளு
செப்புகிறேன் கருக்குழிதான் மதர்த்திருந்தால்
சொல்லாது யிவையாறும் வியாதியாகுஞ்
சென்றபின் விரோதமோழகுங்காணே.

ஸ்திரீ புருஷா ளிருவரும் புணரும்போது கருங்குழியிற் பாசுபற்றி யிருந்தால் அப்பெண்ணிற்கு தலைநோகும், வாயுநிறை

ந்திருந்தால் உடல்வலிக்கும். தசைவளர்ந்திருந்தால் நெஞ்சிற் குத்தும். வலிக்கும் சோரிகட்டி யிருந்தாற்கெண்டை வலிக்கும். கருக்குழி மதத்துக் கொழுத்திருந்தா லேப்பமிடும். கிருமிநிறைந்திருந்தால் முதுகுநோகும்.

கருக்குழி விளக்கமற்று பாசுபற்றியதுமுதல் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றூர்.

காணப்பா இவைவிவரம் விரித்துச்சொல்வோங்
 காரிகைக்கு புணர்வேளை தலைதானென்றால்
கோணப்பா கருக்குழியிற் பாசுபற்றிக்
 கொண்டுதென்று தானதற்குச்சாந்திசெய்வாய்
பூணப்பா கோழியுட தத்துத்தானும்
 புகழான பருத்திவிரைப் பருப்போடொக்கத்
தோணப்பா அவள்குளித்த அன்றுதொட்டுச்
 சொல்லுகிறேன் திரிநாளு மறைத்துக்கேளே.

கோழிப்பித்து பருத்தி விரைப்பருப்பும் ஒக்கக்கூட்டி யரைத்து வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருந்து குளித்ததுமுதல் (3) நாள்வரை இம்மருந்தை யோனிச்குட்டேய்த்துப்புணரச்சொல்லில்பாசு அற்றுக் கர்ப்பமுண்டு.

கருக்குழியில் வாயுவினலாகிய இரண்டாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றூர்.

கேளப்பா இம்மருந்தையோனிக்குள் தேய்த்துக்
 கொடியானபுருஷனையும் புணரச்சொல்லி
நாளப்பா இப்படியே மூன்றுநாட்செய்
 நலமான பாசமற்றுக் கெர்ப்பமுண்டாம்
ஆமப்பா புணர்வேளை யுடம்புநொந்தால்
 அப்பனே வாயுநிறைந் திருக்குதென்று
வாளப்பாபெருங்காயம் நல்லெண்ணெய்வார்த்து
 மத்தித்து யோனிகுட் பூசச்சொல்லே.

பெருங்காயத்தை நல்லெண்ணெய்வார்த்தரைத்து யோனிக்குட் பூசி மூன்றுநாள் புணர்ந்தால் வாயுநீங்கும். திப்பிலி சூடன் கோழிப் பித்துச்சேர்தரைத்து மூன்றுநாள் யோனிற் பூசிப் புணர்ந்தால் சதைவளர்ந்திருப்பது மாறும்.

கருங்குழியில் சதைவளர்ந்து மூன்றும் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றூர்.

பூசியே மூன்றுநாள் புணர்ந்தானகிற்
 புதல்வருண்டு மூன்றுவ தப்பாகேளு
பூசியே புணர்வேளை பவட்குத்தானுங்
 குறையாமல் நெஞ்சுவலி யிடித்துதானல்

தாசியேயோனியெல்லாஞ் சுருக்கிக்கொள்ளுந்
  தசைவளர்ந்த தெனவேதிப் பிலிகர்ப்பூரம்
மாசியே கோழியுட பித்துஞ்சேர்த்து
  வாட்டியே யோனிக்குள் தடவச் சொல்லே.

கருங்குழியிற் புழுசேர்ந்த நாலாம் வியாதியின் குணமும்
அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

தடவியே மூன்றுநாட் புணர்ந்தானகில்
  தப்பாதுபிள்ளையுண்டாம் நாலாங்காட்சி
அடவியே புணர்வேளை முதுகுநொந்தால்
  அவட்கங்கே கிருமிநிறைந் திருக்குதென்று
விடவியேகாயமிந்துப் பரிகாரந்தான்
  வெந்நீரில் மூன்றுபணந் தூக்கியாட்டி
படவியே மூன்றுதினம் யோனிக்குள்தேய்த்துப்
  படுத்திடவே பிள்ளையுண்டாம் பண்புதானே.

இந்துப்பு, அரிதாரம், பெருங்காயம் வகைக்கு மூன்று பணவிடை வெந்நீரிலாட்டி ன்மூறுநாள் யோனியிற் பூசிப்புணர்ந்தாற் கிரிமிவிலகும்.

கருக்குழியிலிரத்தமூடிய ஐந்தாம் வியாதியின் குணமும்
அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

தானென்ற ஐந்தாவ தப்பாகேளு
  தழுவையிலே கெண்டைக்கால் வலித்துதானல்
வானென்ற சோறியவள் கருக்குழியையொப்பி
  மறைத்திருக்கு தென்றறிந்து மைந்தாநீயும்
பானென்ற கடுக்காயும் பஞ்சதாரை
  பச்சைப்பூ ரம்புழுகு ஆட்டிவாங்கி
மானென்ற அவள்குளித்த நாலாநாளில்
  மாதுண்ண வுள்ளுக்குக் கொடுத்திடாயே

கடுக்காய், சர்க்கரை, பச்சைகர்ப்பூரம், புழுகுஞ்சேர்த்துஆட்டி மூன்றுநாளுண்ண இரத்தக்கட்டு நீங்கு 1.

யோனியிற் பூசுமருந்தும் கருக்குழி மதர்த்திருக்ளம்
ஆறும்வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

கொடுத்திடவே பிள்ளையுண்டாங் குறைதானில்லை
  கூறக்கேள் யோனிக்கு மருந்துகூட்டு
நடுத்திடவே அதிமதுரங் குங்குமப்பூ
  நற்சிர கத்துடனே மூன்றுங்கூட்டி

படுத்திடவே யோனிக்குட் பூசிக்கொண்டு
பாவையுடன் கூடிடவே கெர்ப்பமுண்டாம்
எடுத்திடவே ஆருவ தப்பாகேளு
எப்பமிட்டால் புணர்வேளை மதர்த்துதென்னே.

வேறு விருத்தம்.

மதர்த்துமே கொழுத்திருக் குதென்றுதானும்
வாகான சவர்க்காரங் கடுக்காய்சாரம்
சதைத்திவைகள் சமனக அரைத்துவாங்கித்
தடவியே புணர்ந்திடுவாய் மூன்றுநாளும்
பிதர்த்துமெத்த கெர்ப்பமுண்டா மேழகங்காட்சி
பேயாலும் பிதிராலும் பிழைதானுண்டு
சுகத்துமினி சாந்தியொன்று சூட்சமாகச்
சொல்லுகிறே னன்ருகக் கேளுகேளே.

குங்குமப்பூ, அதிமதுரம், நற்சிரகம், வெந்நீர்விட்டரைத்து மூன்று நாள்யோனிக் குட் பூசச்சொல்லிப் புணர்ந்தாற்கருக்குழி மதர்த்திருத்தல் தீரும்.மேற்சொல்லிய மருந்துவகை யொன்றுக் குப் பணவிடையொன்று வீதமரைத்து ஆண்பிள்ளைகட்கு லிங்கத் திற்பூசியும் ஐந்துபணவிடை யரைத்துப் பெண்களுக் குயோனி யிற்பூசியும் புணர்ந்திடில் கெர்ப்பக்கோள் விலகிக் கருத்தரிந்துப் பிள்ளையுண்டாம்.

பித்தமலட்டுக்குணம்.

சிறுநீர் மஞ்சளைக் கரைத்ததுபோ லிரங்கும்

நிவர்த்தி.

வேப்பலகு, சிந்தித்தண்டு, முத்தக்காசு, ஓர்நிறையாயிடித் துப்பிழிந்தசாறு படி-கல், ஆவின்நெய் படி-கால், ஒன்ருய்க் கலகாச்சிக் குளித்ததுமுதல் குன்றுநாட்கொண்டு பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி யுண்ணத்தீரும்.

மந்திஷ்டிவேர், ஆடாதோடை, அமுதவல்லி; தூதுவேளை பிரமி, வேப்பலகு, சிவதை, சிறுகுறிஞ்சான், சுக்கு இவைஎட்டும் பசுநெய்யில் வேகவைத்துக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாள் சாப் பிடத்தீரும்.

வாதமலட்டுக்குணம் நீர் இறத்தம்போலிருக்கும்

அதற்கு நிவர்த்தி.

இந்துப்பு, பெருங்காயம் புளியம்பரணி கூட்டிக் கற்ருழை வேரியன் சாற்ருலுரைத்துப் புன்னைக்காய்போலுருட்டிக் குளித் ததுமுதல் திரிநாளருந்தவும்

புளியம்வேர் கியாழஞ்செய்து இந்துப்பு பெருங்காயங்கூட்டி பழங் காடிவிட்டுக் கலக்கிக்கொள்ளத்தீரும்.

விஷப்பாலை, வெப்பாலை, வாலுழுவை, நெல்லி, தான்றி, கொன்றைப்பட்டை, கொடிவேலி, இந்துப்பு, சுக்கு வகைக்கு மூன்று கழஞ்சு அரைத்து பிரமிச்சாறு இருநாழி, நெய்நாழி இவையெல்லா மொன்றுய்க்கலந்து மெழுகு பதமாய்க்காச்சி வடித்துக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாளருத்த வாயுகிருமிதீரும். பாலுமன்னமுமுண்ண.

அலகைமலட்டுக்குணம்.

அரிவையர்கள் பூத்தநாளில் இடதுபக்கத்தில் வயிறுநோகும், நீர்க்கடுத்து வெளுப்பாயுங் கறுப்பாயுஞ் சிவப்பாயுமிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

நாஞக்கள்ளிவேர் அரைத்துப் புன்னைக்காய்யளவு ஆவின்வெண்ணெய் ப்ரக்களவு கலந்துக்கொண்டு குளித்ததுமுதல் திரிநாளருந்தத்தீரும் பத்தியம் ஆவின்பாற் போறுண்ண.

பெற்றமலட்டுக்குணம்.

உடல்ப்ருத்து உஷ்ணமாய் வலிக்குங் காலெரியும் சிறுநீர் கழுதை நீர்போலுங் கழுநீர்போல மிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

சருகெள்ளெண்ணெய் படி-முக்கால் நற்சீரகம் ஒருகாசெடை சிந்தில் தண்டு ஒருகழஞ்சு, வரப்பூலாக்கொழுந்து பாக்களவு அரைத்து எண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சிச் சூதமானது முதற் பதினைந்துநாள் வரைக்கும் கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுங்கடும்பத்திரமாயுருக்கவும்.

வறட்சிமலட்டுக்குணம்.

எவ்வளவு அசனஞ்செய்தாலுஞ் சரீரமுலர்ந்துபோம் அடிக்கடி கொட்டாவி யுண்டாகுஞ் சொர்பனம்பலகாற் காண்பிக்கும்.

நிவர்த்தி.

பெரும்பூசணிப்பழத்தைத் தலையிற்றேய்த்து 3-நாள் ஸ்நானஞ்செய்வித்துக் காற்படியாவின்பாலிற் சிறு எலுமிச்சம்பழம்பிழிந்து அம்மான்பச்சரிசி சமூலமுமரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு போட்டுக் கலக்கிக் காலமே 3-நாளுங்கொடுத்து அப்பால் மேற்படி எண்ணெச்செய்து 4-5-நாள்வரை சாப்பிட்டுவரவும் இச்சாபத்தியமாயிருக்கவும்.

வாயுமலட்டுக்குணம்.

கெற்பக்குழியைச்சுற்றி வாயுநிற்கும் உண்ட அசனம் நன்றாய்ச் சமியாது பொருமும் ஏப்பமிடும்.

நிவர்த்தி.

மந்திஷ்டிக்கிழங்கு, திரிபலை, கிழ்க்காய் நெல்லி, அசமதாகம், மஞ்சள், பெருங்காயம், மரமஞ்சள், கடுகுரோகணி, கரிப்பாலைவேர், திரிநாமப்பாலைவேர், தேள்கொடுக்குவேர், அமுக்குறாகிழங்குநீர்வள்ளிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை உடேகால் ஆவின் பாலிலரைத்து ஒருபடி நெய்யிற்போடு நாலுபடிபால் விட்டு தீபம் போல் மூன்றுநாளெரித்து நாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி கரண்டிவீதம் சூதகமானநாள்முதல் கங-நாள்வரை இருபோது கொள்ளவும் பத்தியமாயிருக்க வாயுமலடுதீரும்.

பேய்க்குமட்டிச்சாறு, பால்வகைக்குப்படி-ச. தேங்காய்பால்படி க. சிற்றாமணிக்கெண்ணெய், ஈருள்ளிச்சாரு வைக்கும்படி ௩-கடுகு வெள்ளுள்ளி, மஞ்சள், இந்துப்பு, கடுக்காய், கடுகுரோகணி, மதுரம் திரிகடுகு ஓமம், வாய்விளங்கம் சீரகம் அரத்தை, கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு-௩. அரைத்து எண்ணெயில் கரைத்துக்காய்ச்சி அந்திசந்திகரண்டி வீதங்கொண்டுவர கெர்ப்பவாயு கிருமி நீர்க்கட்டு உதரரோகம் பெருவயிறு கெண்டைதீரும்.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய் ஆவினெய் வீழிச்சாறு வகைக்குப்படி-க ஈருள்ளி திரிகடுகு வசம்பு கோஷ்டம் இலவங்கம் ஏலம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-கால்-ஆவின்பாலாலாட்டிக் கலந்துபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் காலமே காற்சேர்வீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிட்டு ஆறுநாள் பத்தியமாயிருக்க கெர்ப்பவாயு கிருமி முதலானவை தீரும் தேகங்குளிரும்.

மாதமுழுக்கில்லாத பேர்களுக்கு.

வேலிப்பருத்திச்சாறருந்தினாலும், தூதுவளை குப்பைமேனி உருண்டையாக் கிடக்கிற குளத்துப்பாசி வகைக்குகொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணமரைத்து சர்க்கரை கலந்து மூன்றுநா ளருந்தினாலும். காட்டுக் கருணைக்கிழங்கு யரைத்துப் பாலில்கலக்கி ௩-நாளருந்தினாலும் பேய்க்குமட்டிவேர் புகையூரல் கார்கோலரிசி சமனிறையாயரைத்துக் கண்டங்கத்திரிபழச் சாற்றி லருந்தினாலும். நிலைப்பனைக்கிழங்கு. பரங்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க-சூறனித்து ஒரு

படிகொள்ளில் ௪-படி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத் தி ருத்ததில் சூரணத்தைப்போட்டுக் கிண்டியெடுத்து அந்திசந்தி சாப் பிட்டுவந்தாலும், மாவிலிங்கப்பட்டை சூரணஞ்செய்து திணைத்தவிடு கலந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ௩-நாளருந்தினுலும், எள் ளைக்கழுவின தண்ணீர்படி அரை-யில் ஒருபல ஓமத்தைப் போட்டுக் கொடுத்தாலுங் கொடிவேலிவேர் எலுமிச்சங் காய்ப் பிரமாணமரை த்துகொள்ளவித்த தண்ணீரில் ௩-நாளருந்தினுலும் குருஞ் சாச்சா று. ஆவின்பால் வகைக்குப்படி மாகாணி யொன்ருய்க்கலந்து மூன் றுபோது கொண்டாலும், சிவந்த நாயுருவியும், சிறுவிளாவு மரைத் து நீரில் கலக்கிக் கொடுத்தாலும் புளியமடல்கிழங்கரைத்து பாலில் மூன்றுநாள் கொடுத்தாலும் சூதகக்கட்டு நீங்கிமாதமுழுக்குண்டா கும்,

புழுமேல்மலட்டுக்குணம்

அடிவயிற்றில் சுருக்குச் சுருக்கென்று வலிக்கும்

நிவர்த்தி.

எள்ளெண்ணெய்படி-முக்கால்-முத்தக்காசு சுழஞ்சு-௨. வரப் பூலாக்கொழுந்து, சாரணைக்கொழுந்து வகைக்கு ஒரு கொட்டைப் பாக்கு பிரமாணமரைத்து எண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து க்கொண்டு சூதகமான நாள்முதல் பதினைந்துநாள்வரை ஒருகரண் டிவீதம் உண்டு வரத்தீரும். பத்தியமாயிருக்கவும், வரட்சி, மலடு தீரும்.

கெர்ப்பப்புழுக்குணம்.

வாந்திபண்ணும், வயிறுநோகும்.௨-மாதம், ௩-மாதம் முழுக் குநின்றுநின் றுண்டாகும், உடல்வெளுக்கும். தினவுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

ஆதண்டையிலைச்சாறு, கரும்பின்னுக்கிலைச்சாறு, சிற்றுமண க்கெண்ணெய், கருப்புக்கட்டி இவையெல்லாம் ஒன்ருய்க்கலந்துகா ய்ச்சி. வீட்டுக்குவிலக்கமாயிருக்கிற ௩-நாளுக்கொள்ள புழுவிலங்கு ங் கருத்தரிக்கும்.

பாகயிலைச்சாறு, குமட்டிக்காய்ச்சாறு, எருக்கிலைச்சாறு, வீ ழியிலைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧. வேப்பெண்ணெய், ஆமணக்கெண் ணெய், ஒன்ருய்விட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி காசிடைகொள்ள மலசலக்கட்டு கெர்ப்பப்புழு, கிருமி, வாயுதீரும்.

கெர்ப்பப்புழுக்குணம்.

மாதவிடாய்காலத்தில் அடிவயிற்றிற் சுருக்கென்று வலித்து சூதகம் இறைச்சிகழுவின தண்ணீர்போலக்காணும். புருடருடன் கூடுங்காலத்தில் அதுபோலவே யோனிவழி நீர்பொசித்துசிலையிற் கறைப்படும்.

நிவர்த்தி.

சிந்தில்வேர், நாணுங்கள்ளி, இலைக்கள்ளி வேர்க்கியாழம் வடித்து ஆவினெய்விட்டுக் குளித்ததுமுதல் 3-நால் உண்ணத்தீரும். பத்தியம் பாலுமன்னமுங் கொள்ள.

ஷை கிருமிகட்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

சித்திரமூலம், சாரணைவேர், பொன்னுங்காணி, சமனயரைத்து தேங்காய்ப்பாலில் குளித்தது முதல் ௩-நாளருந்த கெர்ப்பப் புழுவிழும். விப்புருதிதீரும் முன்போற்பத்தியம். நந்தியாவட்டை வேர் சூரணம்பண்ணி சூதகமாயிருக்கும்போது வொருகடிப்பிரமாணம் ஆவின்பாலிற்கொள்ள குறட்டைக்கிழங்கு பலம்-2 ஆடுதீண்டாப்பாளைவேர் பலம்-முக்கால். வெள்ளுள்ளி பலம்-முக்கால்வசம்புபலம்-கால் சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் பதமாய்க்காச்சிவடித்து சூதகமாகநாலுநாளைக்கு முன்கொடுக்க வயிறுகழியும் மோருஞ் சாதமுமுண்ண. தகரவிரையை அரைத்து அறுபது நாழிகை சென்றமோரில் சூதகமாயிருக்கிற 3-நாளுங்கொள்ள குருஞ்சாவேர் பாலில்அரைத்து இளவெந்நீரிற்கொள்ள ஆண்வசம்பு, வெள்ளுள்ளி, வகைக்குப்பலம்-1 பூநீர்ச்சுன்னங்கழஞ்சு அரைத்து அரைப்படி தேசிநீரிற்கலக்கிக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மாதவிடாய்காலத்தில்மூன்றுநாட்கொடுத்து வாழையிலையை விரித்து அதில் குந்தியிருக்கச்செய்தால் கிருமிகள் கொழுந்து போல விழும் இந்தப்படி 3-மாதம் 3-விசைசெய்யக் கெர்ப்பமுண்டாகும்.

பச்சைக்கற்பூரம், மிருதார்சிங்கி, செண்பகப்பூ, மாசிக்காய், வெள்ளெருக்கின்வேர், சிறுகுறிஞ்சாவேர், சாரணைவேர், வன்டோதரிவேர், கருப்புக்கட்டி வகைக்குப்பலம்-2 தண்ணீர்விட்டரைத்து 14-உண்டைசெய்து ஏழுநாளுண்டு எட்டாநாள் அகத்திச்சாறுகிலும், தும்பைச்சாறுகிலும் காற்படிசாறு குடிக்கக் கூண்டோடே புழுவிழும், சூதகமா யிருக்கும்போது சீனிபலம்-1 அரைப்படி ஆவின்பாலிற் போட்டுக் கரைத்துக் கொடுத்து மறு

தினத்திலும், அப்படியேசெய்து மூன்றுநாள் புரசம்வித்தை எரு மைச்சாணியிற் புதைத்து மறுநாளெடுத்துத் தோல்நீக்கிப் பெல மறிந்து இரண்டு மூன்று விரையை அரைத்துக் காற்படி ஆவின் பாலிற்கொடுக்கக் கெர்ப்பப்புழுவும் வயிற்றிலுள்ள தற்றப்புழுக் களும் செத்து விழுந்துபோம்.

சாந்தி கூறுகின்றார்.

கேளப்பா சூதகிலே மாதளையி விலையங்
கெடியான கஸ்தூரி மஞ்சள் தானும்
நாளப்பா அரைத்துநன்றாய்ப் பாதமுதற்சிரசு
நலமாக மேல்நோக்கித் தடவச்சொல்லி
வேளப்பா புருஷனைத்தா னிற்கவைத்து
விவரமுடன் கீழ்நோக்கிப் பார்க்கச்சொல்லி
வாளப்பா மருந்தெல்லாந் தூற்றிவாரி
மாவிலையி லெல்லாந்தான் வாங்கிக்கொள்ளே.

வாங்கியதோர் மருந்ததனை யவள்முன்காட்டி
மைந்தனே வாசலிலே புதைத்துவைத்து
பாங்கிதனைக் குளிப்புவித்துப் புடவைநல்கி
பண்பான அகிலுடன்சாம் பிராணிகந்தம்
தேங்கியதோர் தேகமெல்லாம் புகைத்துநன்றாய்த்
தினம்மூன்று தரந்தானும் புகைத்தபோது
ஏங்கியதோர் தேவதையும் பூதப்பிரேதம்
ஏவலொடு பிசாசுவகை யெல்லாம்போமே.

முன்சொன்ன அவிழ்தங்களுக்கு எடைபாகங்கூறுகின்றார்.

போகுமப்பா மருந்தையோ னிக்குட்பூசப்
பூட்டுகிறே னெடைபாகம் பிரித்துக் கேளு
ஆகுமப்பா பணவிடைதான் வகையொன்றுக்கே
ஆண்பிள்ளைக் கவ்வண்ண மரத்தைப் பூசு
ஏகுமப்பா பெண்ணுக்கவ் விடைதா னைந்து
எரிபடுங்கான் வியாதிமுதல் விரோத மெல்லாம்
பாகுமப்பா மலடில்லை பிள்ளை யுண்டாம்
பாடினேன் கெர்ப்பத்தின் கோளைத்தானே

பத்தியங் கூறுகின்றார்.

தானென்ற பத்தியஞ்சூட் சத்திற்சொன்னேன்
சாதமாய்க் கட்டியதோர் உப்புமாகும்
வேனென்ற புளியரை சீய்க்கொழுந்து
மேலான நெல்லிக்காய் அரிநெல்லிக்காய்
தேனென்ற வெள்ளாடு ஆமைமுயலாகுந்
திறமான ஊர்க்குருவி காடைமானும்

பாவனென்ற மறையாகும் சுறுமீனுகும்
பண்பான கெளிற்றுமீன் மிளகுமாமே
ஆமப்பாசர்க்கரைதேன் * கீரையாகும்
ஆவின்பால் நெய்யாகும் ௦ பயறுமாகும்
ஆமப்பா துவரையொடு பொன்னுங்காணி
அவரைக்காய் தூதுவளை சமூலமாகும்
ஆமப்பா தித்தித்த தெல்லாமாகும்
ஆகாத கைப்புதுவர் புளிப்புமாகா
ஆமப்பா பழவகைக ளெல்லாமாகும்
ஆத்தாட்குப் பூசித்த மதுவுமாமே
மதுவாகுங் குளிர்ந்தசலங் கிட்டவாகா
மைந்தனே கொதித்தணீர் மிகவுநன்று
சதுவாகும் வேதமுறை கண்டுசொன்னேன்
சத்தியந்தா னிந்தநூல் சார்ந்துநீபார்
அதுவாகு மிதுவாகு மென்றே யெண்ணி
அலைந்தலைந்து திரியமா லருளைநோக்கிப்
பொதுவாகும் நினைவுகொண் டிருப்பாராகிற்
புத்திசித்த முத்திமுதற் புனிதமாமே

பெரும்பாட்டின்குணம்.

விருத்தம்.

சையோகஞ் செய்யத் தனித்த சுழியோடும்
மெய்யாக விந்து விழவிழப் புண்ணாகும்
மையூருங் கண்ணாட்கு மகத்தாம் பெரும்பாடாம்
கொய்யூர்ந் தண்டினிற் கொப்பளிக்கு மிரத்தம்.

புணர்ச்சியினு லக்கினிமீறி வெட்டையுண்டாகி அது அதிகரி த்துக் கருக்குழியும் உந்தியும் புண்ணாய்ப், பெரும்பாடு தோன்றும் செவ்விளநீர்போலுதிரம்வடிந்து கொண்டிருக்கும் வயிற்றுவலிசோ புதாபுமுண்டு.

நிவர்த்தி.

காவற்பட்டையை புளித்த எருமைமோரிற் றுவைத்திடித்து ப்பிழிந்து அதிலைந்துவிராகனிடை சந்தனங்கலக்கிமுன்றுநாட்கொ ள்ள தீரும்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, கறுப்பஞ்சாறு' ஆவினெய் வகைக்குப்படி-முக்கால்; தாளிசப்பத்தரிபலம்-முக்கால் சாதிக்காய், ஏலம், கிராம்பு, அரத்தை, அதிமதுரம், நிலப்பனைக்கி ழங்குவகைக்குப்பலம்-க. தேங்காய்ப்பாலிலரைத்துப்போட்டு பத

மாய்க் காச்சிக் கரண்டிவீதங் கொள்ளப்பெரும்பாடு, வெள்ளை, நீர்ச்சுருக்கு, நீர்க்கட்டு, சதையடைப்பு நீங்கும்.

நீர்வள்ளிக் கிழங்குச்சாறு, தூத்திவேர்ப்பட்டை, முசுமுசுக்கை, நன்னாரிவேர், பூமி சர்க்கரைக்கிழங்கு, நிலைப்பனைக்கிழங்குபாலிலரைத்து நெய்விட்டு லேகியமாய்க்கிண்டி யருந்தத்தீரும். கஞ்சாயிலை, ஏலம், ஆவிநெய்யிலரைத்து வாளைமீனிற்பூசி ஆவரைவேர்க்கியாழஞ்செய்து ஒருசட்டியிலிட்டு வாயிற்சீலை வேடுகட்டி யதின்மேல் மீனைவைத்து இரண்டுநாழிகை புட்டவியாய் வெந்தபின்னெடுத்து கவசமும் சிலாம்புமுள்ளும் நீக்கி பத்துநாள் சாப்பிட்டு அந்திசந்தி ஆவரைவேர்க் கியாழங்குடித்து வரத் தீராப் பெரும்பாடுந்தீரும்.

ஏலம், சன்னலவங்கப்பட்டை, ஆவாரம்பூ, நெல்லிமுள்ளி, கற்கண்டு வகைக்கு வராகனிடை-௩-பொடித்து வடிகட்டி மூன்று பங்குசெய்து மூன்று இளநீரை மேற்றோல்சீவிக் கண்திறந்து ஒவ்வொன்றினு மொவ்வொரு பங்கிட்டடைத்து ஜலத்திலறுபது நாழிகை வைத் திருந்தெடுத்து இளநீரையூற்றி யதிற்கொஞ்சந் தேன்விட்டருந்தவும். இப்படி மூன்றுநாள் செய்யத்தீரும். தேங்காய்ப் பால், உதியம்பட்டைச்சாறு, பசுபால், வகைக்குப்படி-வ-முருங்கைப் பிஞ்சு, உதியம்விரை நெல்லிக்காய் பிரமாணமரைத்து அதிற் கலக்கிக்குடிக்கத்தீரும். முருங்கைப்பூவை யரைத்து தேங்காய் பாலிலாவது வெள்ளாட்டின் பாலிலாவது வெல்லங்கூட்டிச் சாப்பிடத்தீரும். கருங்குருவை யரிசிமாவில் கவிழ்தும்பைச்சாறுவிட்டுக்களிகிண்டிச் சாப்பிடவும். வாலுளுவையரிசிமாவி லிரண்டைச்சாரிட்டுப் பிசரிப்பிட்டுச்சுட்டு எருமைநெய், கருப்புக்கட்டி கூட்டியுண்ணதீரும்.

அதிமதுரம், கெந்திவகைக்கு விராகனிடை-௪. ஆடாதொடைச்சாற்றாலாட்டி நெய்யில்வேகவைத்து திரிநாளுண்ணத் தீரும். சுடலையில் வெந்த அஸ்தியையிடித்துச் சூரணித்து விராகனிடை-௧௦. அபினி விராகனிடை-௬ ஜாதிக்காய் விராகனிடை-௧௦ ஜாதிபத்திரி விராகனிடை-௬ இவைகளைக்கல்லுரலிலிட்டு கட்டப்பாறையாலிடித்து வெள்ளாட்டு நெய்யில் வொருகடிச்சூரணம் அந்தி சந்தி கொள்ளத்தீரும். சிறுசெருப்படிச்சாறு ஆவின்பாற் சமன்கலந்து காலையில் நாலுநாள் கொள்ளத்தீரும் சிவந்த புதுக்செங்கல்லைப்பொடித்து வடிகட்டி அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி வொருகடித்தூள் ஐந்துநாளந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும் புகை, புளி தள்ளவும்.

தேங்காய்ப்பால், ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-அரை, முருங்கைப்பூவை யரைத்து தேங்காயளவு பனைவெல்லம் பலம்-௩-கூட்டி லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கு எலுமிச்சங்காயளவு கால்மண்டலங்கொள்ளப் பெரும்பாடு தீரும். ஆயிலியப்பட்டையை நீர் விட்டரைத்து எலுமிச்சங்காயளவெடுத்து பச்சரிசிமாவிற் பிசைந்துருட்டிக் கருகாமலடைசுட்டுமூன்றுநாள் ஆறுபொழுதுண்ணத்தீரும்.

இலந்தைப்பட்டை, ஒதியம்பட்டை, நாவற்பட்டை, அத்திப்பட்டை, அரசம்பட்டை, மாம்பட்டை, வேலம்பட்டை வகைக்குப் பலம்-க. உலர்த்திச் சூரணித்து இதற்குச்சரியெடை பச்சரிசிமாவும் கலந்து பனைவெல்லஞ் சேர்த்து பிட்டுசெய்து வெண்ணெய் சேர்த்து ஆறுநாள் உண்ண நாட்பட்ட பெரும்பாடு தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஒருபடி நல்லசலத்தில் பூங்காவிபலம்-௫-பொடித்துப் போட்டு ௩-நாள் ஊறினபின் தெளிவிறுத்து அந்திசந்தி விராகனெடை படிகாரம் பொரித்து அதிற் கலந்து ௩-நாளுண்ண நாட்பட்ட பெரும்பாடு தீரும்.

கெர்ப்பசூலைக்குணம்-விருத்தம்.

கேளாய் பெண்ணே சூலை கர்ப்பம் கெடுதிசெய்யும் வழிமார்க்கம்
மீளாக் கனலும் கருக் குழியில் மிகுந்த வாயு வனுசரிக்கும்
நீளாச் சூதந் தான் பிரண்டு நிறைந்த சோரி சிசுபோலாம்
தாள வயிறு தான்வலிக்குந் தனித்து சேரப் பெலன் கெடுமே.

உடம்பிற் கனலேறிக் கருக்குழியில் வாயு அனுசரித்துச் சூதகங்கட்டத்திரண்டு உதரமெங்கும் சிசுபோற் புரண்டுறும். வயிறு வலிக்கும், தேகம்வத்தும், பெலங்கெடும், சோபதாபமுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

பேய்க்குமட்டி, ஆடாதோடை, அவுரி, திருகுகள்ளி, வீழி, கரிசாலை கழற்சி, முடக்கொத்தான், வேப்பம்பட்டை இந்தச்சாறுகள். சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க. வெள்ளாட்டுநீர், எருக்கிலைப் பழுப்புச்சாறு, சதுரக்கள்ளிச்சாறு, வகைக்குப்படி-அரை திரிகடுகு, திரிபலை, வெண்காரம், பஞ்சலவணம், நவாச்சாரம், சத்திசாரம், எவச்சாரம், வாய்விளங்கம், கடுகு ரோகணி, ஆனைத்திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், மரமஞ்சள், கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்

பலம்-க. அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிக் கலசத்தில் வடித்துமூடி ஒருமண்டலந் தானியபுடம் வைத்தெடுத்து ஒரு கரண்டிவீதம் ரு-நாள் சாப்பிட்டு ஐந்தாநாள் தலைமுழுகவும். கெர்ப்பசூலை, வாயு, விப்புருதி, கற்சூலைமுதலான கெர்ப்ப ரோகங்கள் தீரும்.

கொல்லங் கோவைக்கிழங்கு, குரட்டைக்கிழங்கு, மருட்கிழங்கு,வெருகங்கிழங்கு, புளியமடற்கிழங்குவகைக்குப்பலம்-கo. இடித்து பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி அதில் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-உ. ஆவின்பால்படி-க. கடுக்காய், சிவதை, பஞ்சலவணம், திரிகடுகு, ஓமம், வெள்ளுள்ளி, சீரகம், வகைக்குப்பலம்-கால். கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாறு விட்டரைத்துப்போட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து விட்டுக்கு விலக்கமா யிருக்கிற ரு-நாளும் புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டு தினைகஞ்சி கொள்ளவும். கெர்ப்பசூலை முதலான சகல கெர்ப்பரோகங்களும் வாயு திரட்சியுந் தீரும்.

பொரிகாரம், காயம், காந்தம், பஞ்சலவணம், தேங்காய்ப்பருப்பு வகைக்கு விராகனெடை-ரு. தோல்முளைநீங்கி வறுத்தவாளம் விராகனெடை-கஉ. எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் ரு-சாம சாமமரைத்துப் பணவெடை வெல்லத்திற் கொடுக்கப்பேதிக்கும், மோரசனங்கொள் மேற்படி ரோகங்கள் தீரும்.

கற்சூலைக்குணம்-விருத்தம்.

சொன்னேம் மாதே யடிவயிற்றிற் றூேற்றமுதிரந் தான்றிரண்டு
மன்னே வளையம்போற் கிடக்கும் மதர்த்து வலித்துத்தான்பரவும்
பின்னே பொருமும் பிறவலியும் பேசா முதுகைப்பற் றுளைக்கும்
முன்னே யிந்தக் குணமறிந்து மூதோர் சொன்ன மருந்துண்பீர்

அடிவயற்றி லுதிரந்திரண்டு வளையம்போற்கிடக்கும், வலித்துப் பாந்துபொருமும், முதுகைப்பற்றி நோகும்.

நிவர்த்தி.

கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாறு படி-உ. சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, தேசாவரம் வகைக்கு விராகனெடை-டு ஓமம் பலம்-க, பூண்டுபலம்-க. பெருங்காயம், கடுகுரோகணி, இந்துப்பு, வெடியுப்பு, வளையலுப்பு, கல்லுப்பு, வகைக்கு விராகனெடை-ரு. மேற்படி சாற்றாலரைத்துக் கலக்கிக் கொதிக்கவைத்து குறுகிவருஞ் சமயத்தில் ஐம்பது விராகனெடை கருப்புக்கட்டியும் காற்படி நல்லெண்ணெயும் விட்டு

லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு எலுமிச்சங்காயளவு ஏழுதினம் பத்திய மாய்ச் சாப்பிட்டுத் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்த்தபின் மீந்தமருந்தை இச்சாபத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவரக் கர்ச்சூலை, கெர்ப்பசூலை, இரத் தங்கட்டி, சூதகவாயு முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

வேம்பு, விழி, நிலவாகை, கள்ளி, பொற்கொன்றை, வேளை, உள்ளி பூவரசு, வாகை, சங்கு, வெள்ளறுகு, ஆவின்சாணி இவை க ளின்சாறு வகைக்குப்படிகாய் ஆவின்பால், ஆமணக்கெண்ணெய்வ கைக்குப்படி-௧. திரிகடுகு, திரிபலை, வல்லாரை, தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு, வால்மிளகு கொடிவேலி, கோரோசனை, இந்துப்பு, கிராம் பு, கருஞ்சீரகம், மஞ்சள், நேர்வாளம், வெண்காரம், அரத்தை, கார் கோலரிசி, கோழியெச்சம், கெந்தகம், லிங்கம், பிரப்பங்கிழங்கு, ப ரங்கிப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு-௧. மேற்படிசாறுகளிலரைத்துப் போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிக் குளித்ததுமுதல் ஒருகரண்டிவீதஞ்சா ப்பிட்டுவரத்திரும். உப்புப்புளிநீங்கிநீர்க்கஞ்சிகொள்ளகெர்ப்பசூலை கற்சூலை முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

இரத்தசூலைக்குணம்-விருத்தம.

பார்த்திடவே மங்கையற்கு ரத்தச்சூலை
 பகருகிறே னடிவயிற்றைப் பற்றிநிற்கும்
கோர்த்திடவே யுதிரமது திரண்டுமேதான்
 கொதிப்பெடுத்து மாதவிடாய் காலந்தன்னிற்
சேர்த்திடவே சூதகங்கள் மிகுந்துகாணுஞ்
 சிறுவலியாய்க் கருவழியும் பிரண்டுளைக்கும்
ஏர்த்திடவே துடையிடுப்பு வுளைச்சலாகும்
 இரத்தமாஞ் சூலைகுண மிதுதான் பாரே.

அடிவயற்றில் நாளாவட்டத்தில் உதிரந்திரண்டு மாதவிடாய் காலத்தில் புரண்டு வலிக்கும், சூதகமிகுந்துகாணும், கருவழியும், இ டுப்புந்துடையும் உளையும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளாட்டுநீர். துணி. பேய்க்குமட்டிச்சாறு படி-௨. கரியுப் பு. சவுக்காரம். இந்துப்பு. வளையலுப்பு, பாறையுப்பு. வெடியுப்பு. சீனிக்காரம், நாயுருவியுப்பு, அமுரியுப்பு, நவச்சாரம், எவச்சாரம், வெண்காரம். அன்னபேதி வகைக்குப்பலம்-௧. கடுக்காய்ப்பொடி, மிளகுப்பொடி வகைக்குப்படி-அரை. இவை யெல்லாம் ஒருபாண்

டத்தில் விட்டுக்கிண்டிமூடி எழுசீலை மண்பெய்து நாலுசாமஞ் சிறு தீயாயெரித்துக் கருகினவாசங்கண்டவுடன் பானையையிறக்கி கல்வத்தில் மெழுகுபோலரைத்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள இரத்தசூலை, கற்சூலை, கெண்டைவாயுத்திரட்சி, பெருவயிறு, விஷநீர், வீக்கம், மகோதரம், குன்மந்தீரும். முருங்கைவேர்ச்சாறு, விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க ஆவின்பால்படி-உ. அதிமதுரம். கொல்லங் கோவைக்கிழங்கு வகைச்குப்படி-க. கடுக்காய் பலம்-அரை. பால்விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காசெடை சாப்பிட்டுவர ஆறுவகைகெர்ப்பசூலைகளுந்தீரும் பத்தியமில்லை.

கெர்ப்ப விற்புருதிக்குணம்-விருத்தம்.

கூறிடவே கெர்ப்பவிற் புருதிதானும்
குருதிபோல் வயிற்றினிலே சூதங்கட்டும்
மாறவே தலைவலிக்கும் வீட்டுப்பக்கம்
வயிற்றுவலி யிருதுடையு முளைக்குமேதான்
சிறவே புழுத்திரண்டு மலமிருக்கும்
சிசுகெர்ப்பந் தரியாது வுடலுளைக்கும்
ஆறவே யிக்குணங்கள் தானறிந்து
அப்பனே மருந்துண்ணச் சித்தியாமே.

வயிற்றில் சூதங்கட்டி வலியுண்டாகும், வலைவலிக்கும், வீட்டுக்கு விலக்கமானால் வயிற்றுவலி நீங்கும், இருதுடையும் உளையும், மலமிருதி திரண்டு புழுக்கைபோல் விழும், கர்ப்பந்தரியாது உடல்மெலியும்.

நிவர்த்தி.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-க. தைவேளையிலை. சிற்றாமணக்கிலை, விழியிலை, நிலவாகையிலை, மஞ்சள். கடுக்காய், இந்துப்பு, வெண்காரம், வெள்ளைப்பூண்டு, கடுகு வகைக்குப்பலம்-ங. கைபோல் ஆட்டி எண்ணெயிற்கலக்கிப் பதமாய்க் காய்ச்சி யதிலொருகழஞ்சு கள்ளிப்பால்விட்டுவடித்துச் சூதகமான நாலாநாள் முதற்கொண்டு மூன்றுநாள்வகை ஓர்கரண்டிவீதஞ் சாப்பிடவும். இப்படி மூன்று முறைகொள்ள கெற்பவிற்புருதி வாயுதீரும் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும்.

நீர்வற்றின தேங்காயைக் கண்திறந்து அதற்குள் ஒரு பிடி தாதுவேளைப் பழத்தை போட்டு எருக்கம் பாலும். கள்ளிபாலும் சமன்கலந்து நிறைவிட்டுமூடிக் கருகாமற்சுட்டு ஓடுநீக்கி மைபோ

லரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் குளித்தது முதல் ஐந் துதினங்கொள்ள கெற்பவிற்புருதிதீரும் பேதியதிகப்பட்டால் குளி ர்ந்த தண்ணீர்குடிக்கவும். பத்தியம் மோரசனங்கொள்ளவும்.

சூதகவாயு சூசிகாவாயுகுணம்-விருத்தம்.

கேளுமே சூதகத்தி லக்னி வாய்வு
 கெடுத்துவிடு மாதவிடாய் கட்டிப்போகும்
ஆளுமே கருக்குழியுந் தூர்ந்துதேகம்
 அப்பனே யுதிரமது அடிமூலத்தில்
சீளுமே சூதகத்தில் வாய்வுதோன்றி
 நேரான அடிவயிறு வலிப்புக் காணும்
பாளுமே தலைவலிக்கும் வயிறுளைக்கும்
 பக்குவமாய் மருந்துண்ணத் தீருந்தானே.

சூதகத்தில் வாய்வும் அக்கினியுஞ்சேர்ந்து மாதவிடாய் கட்டிக் கருக்குழிதூர்ந்து தேகத்தில் உதிரநீரும். அடிமூலத்தில் வாய்வுஞ்சேர்ந்து சூதகவாயு தோன்றிச் சூதகமாகும்போது அடிவயிறு வலிக்கும். சூதகந்தங்கிக்காணும், தலைவலிக்கும். வயிறும் உடலும் பெருத்திருக்கும்.

நி வர் த் தி.

சுக்கு தோல்நீக்கிப் பலம்-உ௦. வில்லை வில்லையாய் வெட்டி அதைக்கண்டங்கத்திரி, துளசி, தூதுவேளை, நுணா. நொச்சி. எருக்கு. கையாந்தகரை, மூக்கரைச்சாரணை, நிலவாகை இவைகளின் இலைச்சாற்றிலும், முருங்கைப்பட்டைச் சாற்றிலும், புங்கின்வேர்ப் பாலிலும். எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் வகையொன்றுக் கொவ்வொருநாள் ஊறப்போட்டுக் காயவைத் திடித்துத்தூள் செய்துக் கொண்டு வாய்விள்ங்கம். திப்பிலிமூலம், திரிகடுகு, ஏலம், ஓமம் இலங்கப்பத்திரி. அதின்பட்டை, தாளிசபத்திரி, திரிபலை, இருசீரகம் வகைக்குப்பலம்-க. வெதும்பிச் சூரணித்துக்கொண்டு இருவகைத் தூளையு மொன்ருய்க்கலந்து அதுகண்ட இடைக்குப்பாதி சர்க்கரை கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் பத்தியமாய்ப் பத்துநாட் சாப்பிடச் சூதகவாயுதீரும்.

குப்பைமேனி. கரிப்பான், சிறுசெருப்படி. நிலவாகை சமூலமுந் தனித்தனி யிடித்துத் தூளாய்ச்செய்து ஓர் நிறையாய் ஒன்ருய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணந் தேனில் உ௦-நாட்கொள்ளவும்.

கடுக்காய்ப்பொடி. மிளகு. கடுகுரோகணி. இந்துப்பு. கரியுப்பு. வெடியுப்பு. கல்லுப்பு. வளையலுப்பு வகைக்கு ரு. சீனிக்காரம்.

நவச்சாரம் சத்திசாரம் வகைக்குப்பலம்-ங. பெருங்காயம். வால்மிளகு. வாய்விளங்கம். கோஷ்டம். கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க. இவைகளைப்பொடித்து நீர்வற்றின கொப்பறைத் தேங்காய்க்குள் அடைத்துப் பூமியில்புதைத்து ஏழாநாளெடுத்து ஓடுநீக்கி மெழுகுபோ லாட்டிச் சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு இச்சாபத்தியமாய் கழற்காய்ப்பிரமான இருபோது சாப்பிட்டுவந்தால் சூதகவாயு. வாயுக்கட்டி. குன்மந்திரும்.

வெள்ளைப்பூண்டு தோல்நீக்கிப் பலம்-ரு. செவியம். மல்லி. வாய்விளங்கம். ஓமம். திப்பிலி. திப்பிலிமூலம். வெட்பாலையரிசி. வசம்பு. நற்சீரகம். கருஞ்சீரகம். சித்திரமூலம். அதிமதுரம். திரிகடுகு. கோஷ்டம். திரிபலை. அட்டுப்பு. இந்துப்பு. சிறுதேக்கு. சிவதை. பெருங்காயம். கடுகுரோகணி. கழற்பருப்பு வகைக்கு விராகனெடை-ரு. ரவியிலுலர்த்தித் தூளாய்ச்செய்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருப்புகட்டிசேர்த்து லேகியஞ்செய்து அந்திசந்தி புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் இருபதுநாள் கரப்பன் பதார்த்தந்தள்ளிச் சாப்பிட்டுவர மாதவிடாய். கெற்மவாயு. சூலைதீரும்.

நிதம்பச் சூலைக்குணம்.

போகாலத்தில் யோனி மலரும்போது அதில் வாயுவடங்கி அதனல் இரத்தமுஞ் சலமுந் தடைபட்டடலில் அடைபட்டு மூடிச் சவ்வுமுத்தி முனைத்தேங்காய்போல் யோனியிற்றோன்றி நீர் பொசிந்துக்கொண்டிருக்கும் இடுப்புடைந்துடையும் உளையும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-உ0. பதக்குத்தண்ணீர்விட்டு இரண்டுபடியாய்க்கியாழஞ்செய்து வடித்துதேவதாரம். இந்துப்பு. கடுகு. நெல்லி. தான்றி, கொடிவேலி. பெருங்காயம். திப்பிலி. சிவதைவேர் வகைக்கு ஒருகழஞ்சுமேற்படி கியாழம்விட்டரைத்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-உ. வெள்ளாட்டுப்பால் படி-க. கள்ளிப்பால்படி-கால். ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி தினமூன்று கழஞ்சு சாப்பிட்டு வரத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

முடக்கொத்தான் சாறுபடி-அரை. நல்லெண்ணெய்படி-அரை வசம்பு. பூண்டு. பெருங்காயம். திரிகடுகு. இந்துப்பு. சீரகம், சதகுப்பை. பறங்கிப்பட்டை. தேவதாரம். வகைக்குக் கழஞ்சு-க. அரைத்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி தினமொருகாசளவுகொள்ள த்திரும் இச்சாபத்தியம்.

மூடக்கொத்தான் குறுஞ்சாவகைக்குச்சாறுபடி-க. சீரகம்.கார்கோலரிசி. ஏலம். மஞ்சள். பறங்கிப்பட்டை. இந்துப்பு. பெருங்காயம். பூண்டு. திரிகடுகு. வசம்பு. வகைக்கு விராகனெடை-டு. பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு ஐந்துநாள் கரண்டிநிறை கொள்ளத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஓமம். வெள்ளுள்ளி பாம்புக்கண்டம். சுக்கு. மிளகு, சோமனுப்பு. வசம்பு. குங்கிலியம் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத் துணியில் வைத்துருட்டியதை வேப்பெண்ணெயிற் றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்தி யோனியிற்புகையூட்டி புளியமடற்கிழங்கை கருங்குருவை மாவுடன் சேர்த்திடித்து மோர்விட்டுக் கூழ்காய்ச்சி மூன்றுநாளுண்ணத்தீரும் கடும்பத்தியம்.

சூதகவலிக்கு.

அகஸ்தியர்குழம்பிற் பணவெடை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிற் கொடுக்க பேதிக்கும் அதிகமானல் வசம்பைக்கருக்கி அதில் க-படி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்ருக் வற்றவைத்துக் கொடுக்க நிற்கும். உப்பு புளிதள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும். மறுநாள் கரியுப்பை கோட்டைக்கரந்தைச் சாற்ருலாட்டிக்காயவைத்து ஐந்துபுடமும் சிறுசெருப்படைச்சாற்றில் ஐந்துபுடமும் போட்டாற் செந்தூரமாகும் அதில் நாளொன்றுக்கு விராகனிடை வீதம் வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தில் மூன்றுநாட் கொள்ளத்தீரும்.

கல்லுப்புபலம் ௨. சூதம்பலம் க. வில்வ இலைச்சாற்ருல் இரண்டுசாமமறைத்துக் குகையில்வைத்தூத உருகி மணிபோலாகும் அதை அந்தரத் தாமரைச்சாற்றில் நாலுசாம மறைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து முழப்புடம்போட்டு ஒருபணவெடை வீதம் மூன்றுதினம் தேனிற்கொள்ளச் சூதகவலி. நெஞ்செரிவு. சூலைரோகம். சூதகவாயுதீரும் இச்சாபத்தியம்.

துத்தியிலை மிளகு வெள்ளுள்ளி. வகைக்கு பலம்-க. வசம்பு விராகனெடை-க. அறைத்து சூதகமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங்கொள்ள சூதகவலிதீரும் இச்சாபத்தியம்.

இந்துப்பு திப்பிலி பெருங்காயம் இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து வெந்நீரில் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்—திரிகடுகு கழற்பருப்பு ஓமம் இந்துப்பு ஓர்நிறையாய் வறுத்துப் பொடித்து நல்லெண்ணெயில் மத்தித்துக் கொள்ளத்தீரும் நிலவாகை சமூலமுஞ்சுக்குந் தனித்தனியே யிடித்துச் சூரணித்துச் சமனாய்க் கலந்து

திரிகடிவீதம் ௩-நாள் சாப்பிட்டு ௬-நாள் பத்தியமா யிருக்க நீங் கும்.

கெர்ப்ப ரோகங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

ஆடாதோடை பிரமி சிவனார்வேம்பு சீந்தில் வகைக்குச்சா றுபடி க. பசுவினெய்ப்படி க. மரமஞ்சள் பொடிபலம் க. ஒன்றாய்க் கலக்கி காய்ச்சி வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளும் ஒருக ரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுத் தலைமுழுகினதின்பேரில் இதனடியில் வ ருகிறலேகியஞ் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணங்கொள்ள கெர்ப்பரோக ங்கள் நீங்கும் லவணம் புளிதள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும்.

நாயுருவிச் சாம்பலுப்பு எள்ளுச்செடிச் சாம்பலுப்பு, வகைக் குப்பலம்-க. திருகுகள்ளி இலைக்கள்ளி சித்திரமூலம் சாரணை தை வேளை நொச்சி குருஞ்சுர குப்பைமேனி முடக்கொத்தான் இஞ்சி வீழி தேவதாழி வெள்ளறுகு தும்பை சங்கங்குப்பி வெண்ணொச்சி. வகைக்குச்சாறுபடி-க. மஞ்சள் மரமஞ்சள் ஓமம் காயம் இந்துப்பு வளையலுப்பு நவச்சாரம் சத்திசாரம் எவச்சாரம் சீனிக்காரம் சவ ர்க்காரம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு மிளகு கடுகு கிராம்பு வகைக்குப் பல ம்-கால். இளவறுப்பாய் வறுத்து சூரணித்து மேற்படி சாறுகளிற் கரைத்து அதில் குமட்டிக்காய்ச்சாறு வெள்ளுள்ளித் தயிலம் வ கைக்குப்படி-க. கூடவிட்டு சிவதைபலம்-க. அரைத்துப் போட்டு லேகியஞ்செய்து கொள்ள அறுவகைக் கெர்ப்ப சூலைகளும் மற்ற கெர்ப்பப் பிணிகளுந்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்' ; பேய்க்குமட்டி' வேப்பம்பட்டை' கழற்சி' ஐவிரலி' முடக்கொத்தான்' காட்டுக்கள்ளி' உழலாத்தி' பி ரமி வகைக்குச் சாறுபடி-உ கொடிவேலி' பங்கம்பாளை' கிளுவை' நிலாவரைகுருந்து' சங்கு' தலைசுருளி காக்கணத்தி' குமரி' வெள் ளைச்சாரடை' இவைகளின் வேர்வகைக்குப்பலம்-க மூங்கிலிலை' கஸ் தூரிப்பட்டை' வெள்ளறுகு' வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை கொ டிக்கள்ளியைவாட்டிப் பிழிந்த சாற்றாலும்' கடுகு' திப்பிலி' கடுக் காய்' வால்மிளகு' குரோசானி' கருஞ்சீரகம்' கஸ்தூரி மஞ்சள்' அரத்தை' சுக்கு' சிறுநாகப்பூ' இந்துப்பு' ஆனைத்திப்பிலி' பெருங் காயம்' சாதிக்காய்' தாளிசபத்திரி' சேங்கொட்டை' ரசகர்ப்பூரம்' இஞ்சி' நவச்சாரம்' வகைக்குக்கழஞ்சு-ச இவைகளைக் காட்டாமண க்கின் சாற்றாலும்' வெள்ளாட்டு நீராலு மரைத்துக் கலக்கிப் பத

மாய்க் காய்ச்சி புகையூரல்' வெங்காரம்' வகைக்குக் கழஞ்சு-உ. பொடித்துக் கலசத்திற்போட்டு அதில்வடித்துக்கொண்டு வீட்டுக்கு விலக்கமானநாள்முதல் மூன்றுநாளும் உதயத்தில் ஒரு கரண்டி வீதங்கொடுக்க அறுவகை கெர்ப்பசூலையுங் கெர்ப்ப ரோகங்களும்' வாயுதிரட்சியுங்' குன்மமுங் கெர்ப்பக்கிராணியுந்தீரும்' பத்தியம் வெள்ளாட்டுப் பாலன்னமுங் கொடுக்கவும். நாலாநாள் தலைக்கு வெந்நீர்விட்டு அதுமுதல் மூன்றுநாள் ஆரையிலை' கிளுவையிலை' ஐவிரலியிலை. சமனுய்ப் பசுவின்பாலி லரைத்துக் கலக்கிக் கொள்ளவும். யேழாநாள் எண்ணெய் முழுகவும் பிள்ளையுண்டாகும்.

சிவதை' நிலவாகைவேர்' தனித்தனி பாலிலவித்துலர்த்தி இடித்து வடிகொண்ட பொடிவகைக்கு விராகனெடை க. கடு0' கோரக்கிழங்கு மேற்றோலிநீக்கி நிழலுலர்த்திப் பொடித்த தூள் விராகனெடை ஙங' திரிகடுகு' திரிபலை' கண்டதிப்பிலி' இந்துப்பு' ஓமம் குரோகணி' வாய்விளங்கம்' அதிவிடையம்' மாசிக்காய்' வகைக்குக்கழஞ்சு-க. சூரணித்து ராயப்பூர்சர்க்கரைபலம்-டு ஒருபடி தண்ணீரிற் கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து அதிற் சூரணங்களைப்போட்டு நன்றாய்லேகித்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-க விட்டுக் கிளறி மெழுகுபதத்தி லெடுத்துக் கொட்டைப் பாக்களவு கொள்ள சூதக வாயுத்திரட்சி' கெர்ப்பவாயு, வயிற்றுவலி, சூலை முதலானவைகள் தீரும் கரப்பன் பதார்த்தந் தள்ளவும்.

இருபது பேய்க்குமட்டிக்காயை விரைநீக்கி யொவ்வொன்றிலும் ஒருபல இந்துப்பை பொடித்துக் கொஞ்சமாய் வைத்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டு மூடி யேழுசீலை மண்செய்து பூமியிற்புதைத்து சு தினஞ்சென்றெடுத்துப் பிழிந்த சாற்றில் சித்திரமூலம், மாவிலிங்கு உகாய், திருகுகள்ளி, தைவேளை, அழிஞ்சி, இவைகளின் வேரும் காட்டுத்திப்பிலியும் வகைக்குப் பலம்-டு. இடித்து ச-மரக்கால் ஜலத்திற்போட்டு குறுணியாய்க் காய்ச்சிச் சேர்த்து அதில் அரைப்படி கள்ளிப்பால்விட்டு சுக்கு பலம் க. திப்பிலி வெள்ளுள்ளி, இலுப்பைக்கட்டி, சவர்க்காரம், கடுகு வறுத்த இந்துப்பு, நவச்சாரம், வகைக்குப்பலம்-உ. கடுக்காய் பலம்-ச. பொரித்த வெங்காரம், வகைக்குப்பலம்-அரை. சீரகம், வாலுளுவையரிசி, வகைக்குப்படி-கால், ஓமம், கடுகுரோகணி, வெண்மையாய் வறுத்து நிருசு வகைக்குப்

பலம்-க. அரப்பொடிபடி அரைக்கால் கருப்புக் கட்டிப் பலம்-கக. இவையெல்லா மிடித்துவடிகட்டிப்போட்டு லேகியஞ்செய்து சகு லத்தில் வைத்து வேடுகட்டி நெல்லுக்குட் புதைத்து பத்து தினஞ் சென்றெடுத்து தேற்றுவிரைப்பிரமாணங் கொடுக்க வயிறுபேதிக்கு ம் அதிகரித்தால்மோரசனஞ்செய்து கோழிச்சாற்றில் மஞ்சள் பொ டித்துப் போட்டுக் கொடுக்கநிற்கும். இம்மருந்தை தேகவலுவறிந் து ஒன்றைவிட்டொருநாளாக பத்திருபதுதினம் புளி, புகையிலை கரப்பான்பதார்த்தந்தள்ளிக் கொடுக்க குன்மமெட்டும், கெர்ப்ப விப்புருதி,கெண்டைகௌசி, மலட்டுப்புழு, ஊதுகாமாலை, பித்த ப்பாண்டு, விஷபாண்டு, கெர்ப்பசூலைகளுந் தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருநொச்சி, கையாந்தகரை வகைக் குச் சாறுபடி-க. எலுமிச்சம்பழச்சாறு, நல்லெண்ணெய், பசுவின் நெய், வகைக்குப்படி-அரை. மிளகுபடி-கால். காயம் குழிமிட்டா ன்செப்புநெருஞ்சில் வகைக்குப்பலம்-க. அரைத்துக் கலக்கிக் காய் ச்சி வடித்துக்கொண்டு குளித்ததுமுதல் மூன்றுதினம் ஒரு கரண் டிவீதம் நாலுதடவை கொள்ள கெற்பவாயு புழுகிரந்திதீரும். இச் சாபத்தியம்.

விளக்கெண்ணெய் படி-அ. தும்பை பொடுதலை கற்றாழைவ கைக்குப்படி-க. திரிகடுகு திரிபலை கோஷ்டம் ஏலம் கிராம்புவ கைக்குப்பலம்-க. அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்துக் கொ ண்டு ஒன்றைவிட்டொருநாள்ஒருகரண்டிவீதம்-௧௦. நாட்கொள்ள கெர்ப்ப விப்புருதி வயிற்றுக் கட்டி நீராமை கெர்ப்பசூலை சூதகக்க ட்டி கிருமிதீரும்.

பேய்க்குமட்டி விரை நேர்வாளம் சமன்கூட்டிக் குழித்தயில மிறக்கி ஒரு காசிடைத் தயிலத்தில் மஞ்சட்பொடியை மத்தித்துக் குளித்ததுமுதல்மூன்றுநாட்கொள்ளப்பேதிக்கும். பத்தியம்நீர்கஞ் சிகொள்ள சகல கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்,

பூண்டுபலம்-க. கல்லுப்பு இந்துப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு நவச்சாரம் வெண்காரம்பெருங்காயம் வகைக்குவிராகனிடை-உ. சு த்திசெய்தவாளம் விராகனெடை-௧௦ இவை யெல்லாம் பொடித்து மூன்று முத்தின தேங்காய்ப்பூவின் மத்தியில்வைத்துப் பிட்ட வியலா யவித்துப் பால்பிழிந்து அதில் வெந்த மருந்துகளும்அ ரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகாசெடை நோய்கொள்ளப்பே திக்கும் பத்திய மோரசனம் சகல கெர்ப்பப்பிணிகளுந் தீரும்.

பேய்க்குமட்டிப்பழம் முப்பதைத்தண்ணீர் விடாமலிடித்துப் பிழிந்து வடிகொண்டு இந்துப்பு வெடியுப்பு வளையலுப்பு கல்லுப்பு நேர்வாளம் வகைக்கு விராகனெடை-௨. பெருங்காயம் பலம்-கால். ஆவின் வெண்ணெய் பழம் புளி வகைக்கு கச்சநாரத்தங்காய்ப் பிரமாணம் இவையெல்லா மரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு ஒருபாக்களவு மூன்றுதடவைகொடுக்க வயிறுபோகும் அதிகப்பட்டால் குளிர்ந்த தண்ணீரிற் குளிர்த்துப் பாலுமன்னமு முண்ண கெர்ப்பவிப்புருதி கிருமி சூதகக்கட்டியும் மேற்சொல்லிய கெற்பரோகங்களுந் தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் மஞ்சட்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் தைவேளைச்சாறு வீழிச்சாறு நிலவாகைச்சாறு வகைக்குப்படி-க. திரிகடுகு திரிபலைகாயம் வகைக்குப்பலம்-அரை. இந்துப்பு பலம்-கால். இவையெல்லா மரைத்துக் கலக்கிப் பதமாமாய்க்காய்ச்சி அதிற்பூநீர்ச்சூண்ணங்கழஞ்சுசேர்த்து வடித்து அரைக்காற்படி வீதம் விலக்கமா யிருக்கிற மூன்றுநாளுங் கொள்ளசிதம் மலக்கட்டு சூதகவலி வாயு முதலான கெர்ப்பக்கோள் நீங்கிக்கெற்பமுண்டாகும்.

அவுரியிலைச் சாறுபடி-க. சிவதை கடுகுரோகணி வசம்புஉள்ளி அக்கிராகாரம் இந்துப்பு காயம் வகைக்கு பலம்-கால். ஏரண்டத் தெண்ணெய்படி-௨. பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் குளித்தது முதல் ஒருதுட்டிடை-க0. நாள் சாப்பிடக் கெற்ப ரோகங்கள் தீரும். கடும்பத்தியம்.

கெற்பஸ்திரிகட்கு க0-மாதத்திற்கும் வருநோயும்

அதற்கு ஔஷதமுங் கூறுகின்றார்.

கலி வெண்பா.

அத்தியுரித் தோனிடத்தி லமர்ந்துமையா ளீன்ற
சத்திக் கணபதியின் றாள்போற்றி-எத்திசையுங்
கெற்பமின் றாருக்குக் கிளைத்தபினி தான்றீர
கற்பம தாங்கிரியை கண்டுரைப்பேன்-உற்பத்தி
திங்கள் முதற் கற்பஞ் சிறுவலியாய் தான்வலிக்கில்
எங்கள் வரைப்பூசந் திலாமிச்சு-மங்கைதண்ணீர்
வார்த்தரைத்து ஆப்பாலில் வாகாக வேகொடுக்க
சேர்த்திரண்டா மாதஞ் சிறுகினல்-மாற்றிக்கொள்
தக்கோலந் தாமரைநா தன்பூவும் நீரரைத்து
அக்கால மேகொடுநீ ஆவின்பாலில்-எக்காலம்

மூணுமா தந்தன்னில் முறுக்கி வயிறுளைக்கில்
வானிமலர் செங்கழுநீர் வன்கிழங்கு-பேணி
பாலிலரைத் தேகொடுக்கப் பாவையர்க்குக்கெர்ப்பம்
நாலில் வலித்திரத்தம் நாடினல்-சூலியர்க்கு
நெய்தல் கிழங்குநொச்சில் நீர்வார்த் தரைத்ததனை
உய்தபசும்பாலில் உண்ணவே-ஐந்தாம்
மாதம் வலிக்கில் வருமாம்ப லின்பூவும்
வேதமாரை விலாமிச்சம் வேரும் போத
நீர்வார்த் தரைத்து நிச்சயப்பா லிற்கொடுக்க
கூர்ஆறில் கெற்பக் குடலழன்று-நேரே
சுற்றிக் குடல்வலித்துச் சுழன்றுமே நீர்ச்சுருக்கில்
பற்றியிதற் கும்மருந்து பாகங்களே-உற்ற
திப்பிலியு முந்திரிகை சேர்ந்தநெய் தற்கிழங்கு
அப்பிலரைத் துப்பாலி லேயருந்த-ஒப்பில்லான்
யேழில் வலிக்கில் இலாமிச்சு சந்தனமும்
வாழுந் தக்கோலம் வகைமூன்று-சூழும்
கோவினது பாலிற் கொடுக்கவெட் டாமாதம்
பாவைகை காலயரும் பசிக்கன்னந்-தேவை
இல்லைதான் இன்னம் இதற்கு மரைப்பூவும்
தொல்லைநெய் தற்கிழங்குந் தொந்தித்து-நல்லாவின்
பாடி லதைக்கொக்கப் பாவை நவமாதம்
சூலின் வலிச்சாசந் தோனும்-கோலி
மருதத்தோல் நீரில் வாகாக வேயரைத்து
கருத்தாய்ஆ வின்பாலிற் கண்டுகொடு-பருகப்
பத்தாகு மாதமதிற் பாதை வயிறுளைக்கில்
எத்தாகும் சர்க்கரையி லும்சைம்பூ-சித்தாகும்
நீரிலரைத் தும்பாலில் நினைவாகத் தானருந்த
பெருமத் தித்தோர்க்குப் பேசுமேன்-கூறும்

இதுவுமது.

கெற்பஸ்திரீகட்கு முதற்றுங்களில் கெற்பஞ் சிறுவலியாய்வலிக்கில் தாமரைப்பூ சந்தனம் விலாமிச்சவேர் நீர் வார்த்தரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

இரண்டாமாதம் வலித்தால் தக்கோலமும்தாமரைப்பூவுமரைத்து ஆவின்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

மூன்றுந்திங்களில் வயிறுளைந்தால் வெண்டாமரை மலரும்செங்கழுநீர்க்கிழங்குமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

நாலிற் கெர்ப்பம் வலித்து இரத்தங்கண்டால் நெய்தற் கிழங்கு நொச்சிவேர் அரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

ஐந்தில் வயிறுவலித்தால் ஆம்பற்பூவும் விலாமிச்சம் வேருமரைத்துதுப்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்

ஆறுமாதத்திற் கெர்ப்பக்குடல் அழன்று சுற்றி வலித்துச்சூழன்று நீர்ச்சுருக்கில் திப்பிலி முத்திரிப்பழம் நெய்தற்கிழங்குமரைத்துப்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

ஏழில் வயிறுவலிக்கில் விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் தக்கோலமு மரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

எட்டில் கைகாலயர்ந்து பசியில்லாதிருந்தால்தாமரைப்பூவும் நெய்தற்கிழங்கு மரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

ஒன்பதில் சூல்நோகில் அரசந்தோலு மருதந்தோலுமரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

பத்தாமாதத்தில் வயிறுளைக்கில் சர்க்கரையும் இலுப்பைப்பூவுமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்பத்தியமு மில்லை

கருவளர்க்கு மெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்னெப் படி-அரை.ஆவின்பால் படி, வ. தோல் நீக்கிஅரிந்த ஈருள்ளி படி-கவ கருஞ்சீரகம் விராகனெடை-உ கழுதைப்பால் படி-கால் ஒன்றாய்க்கலந்து சிறுதீயாயெரிந்து மெழுகுபதமாகும்போது அதிற் கையிட்டால் இளவெந்நீர் போலுமிருக்கும் அந்தப் பதத்தில் இறக்கி வடித்துக் கெர்ப்பவதிகள் ஐந்தாமாதத்தில் ஐந்துநாள் அந்திசந்தி இருகழஞ்சு வீதஞ் சாப்பிட்டுமறுபத்தியம் ஐந்துநாளிருக்கவும். இப்படியே ஏழாந்திங்களிலும்ஒன்பதாந்திங்களிலுஞ் சாப்பிட்டு உப்பு புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருந்தால் கருவையழிக்குங் கிரந்தி சூலை முதலான பிணிகள் நீங்கிகுழந்தை ஆயிசுடன்பிறக்கும் இச்சாபத்தியம்.

மணத்தக்காளி கர்ப்பூரவல்லி பொடுதலை கிரந்தி நாயகம் கோழியவரை சிறுசெருப்படை துளசி சங்கு சங்கிங்குப்பி வல்லாரை இவைகள் இலைச்சாறு வகைக்குப் படி-முக்கால் ஆகாசகெருடன்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு வகைக்குப் பலம் ௩. பூதகரப்பன் படை செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-கால். செம்புளியம் பிரண்டைவேர் பலம்-க.பால்விட்டரைத்துக்கற்றாழஞ்சோறு பலம் அ. கடுக்காய்பலம்-௨௦. சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-௩. வெங்காய்ச்

சாறு படி-௩. இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க் காச்சிவடித்து மேற்கூறிய சிரமத்துடன் பத்தியமாய்க் கெர்ப்பவதிகள் சாப்பிட்டால் ௩-௪-மாதத்தின் செர்ப்பத்தையழிக்குங் கிரந்திசூலையும் மேககாங்கையும் நீக்கி குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் தேகங்குளிரும், சவுக்கியம் கெற்பத்தை யொட்டிய மற்றைப்பிணிகளுங் குழந்தைக்கு நேரிடாது பிள்ளைபிறந்தவுடனே நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பனும் தீரும் இச்சாபத்தியம்,

விஷ்ணுகிரந்தி செப்புநெரிஞ்சில் குளிமிட்டான் முருக்கிலைசங்கிலை சிறுசெருப்படி வில்வபத்திரி கருநொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால் ஈருள்ளிச்சாறு படி-௨ எரண்டத் தெண்ணெய் படி-௧ கருஞ்சீரக மொருசிரங்கை அதிமதுரம் திப்பிலிவகைக்குப் பலம் ௧ செங்கத்தாரிப்பட்டை வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-கால் அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி வருத்துஐந்தாந்திங்கழ் முதற்கொண்டு கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கிக் கரண்டிவீதமுண்டுவர மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயிசுடன்பிறக்கும் குழந்தைகட்கு நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் முதலான கரப்பனுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்:

பர்ப்பாடகம் கரிப்பான் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஒருபடி பசுவினெய்யிற் கலக்கிச் சிவக்க வெந்தபதத்திலிறக்கி கெர்ப்பந்தங்கின ஐந்தாமாத முதற்கொண்டு இருகரண்டியளவாய் நெய்முழுமையுஞ் சாப்பிட்டால் மேற்சொல்லியபிணிகள்நீங்கிக்குழந்தை ஆயிசுடன்பிறகும் பத்தியமில்லை:

ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரி தூதுவளை கருஞ்சூரை சங்குசுண்டை இவைகளின்வேர் மூவிலை மின்னியிலை இப்பைக்கிழங்குசுண்டியிலை வெளிப்பிசின் சென்னசரம்பழம் ஜாதிக்காய் செஞ்சந்தனம் திப்பிலி பீநாறிப்பட்டை கடுக்காய் வெள்ளுள்ளி தேற்றாவிரை கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு வேம்பாடம்பட்டை அசமதாகம்இவையெல்லா மோர்கிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற்காய்ச்சிகரண்டிவித முண்டுவர கெற்பக்கிரந்திதீரும் பத்தியமில்லை:

கழற்கொடி பிரமி கரிசாலை கிரந்திநாயகம் தூதுவேளை கோழியவரை செம்முள்ளி வெண்ணொச்சி கருநொச்சி வெதுப்படக்கிசிறுசெருப்படை சிறுபுள்ளடி செப்புநெருஞ்சில் சீந்தில் வல்லாரைமிளகு தக்காளி குறிஞ்சா பேய்மிரட்டி சங்குதழுதாழை முடக்கொத்தான் பொடுதலை செருப்படை வகைக்குச் சாறுபடி-அரை

பசுவின்பால் படி உ. விளக்கெண்ணெய் படி-ச. ஒன்றாய்க் கலந்து கடுக்காய் பலம்-ஈ. கடுகுரோகணிபலம்-உ. செங்கத்தாரிப்பட்டை நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் பூதகரப்பன் பட்டை திரிகடுகு வெட்பாலே யரிசி தான்றிக்காய் நெல்லி அரத்தை அமுக்கறாக் கிழங்கு பூவரசந் ம்பட்டை நன்னாரிவேர் கோஷ்டம் சிறு தேக்கு வகைக்குப் பலம் கால். ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி கழஞ்சு விகிதம் அ-நாள் சாப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்புபுளி நீக்கி நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும். கெர்ப்பவதிகளுக்குக்காணுங் கிரந்திப்புண்தீரும் மே ற்படி ரோகத்தாற் பிள்ளை யிடையி லிறவாதாயுளுடன் பிறக்கும். குழந்தைக்குக் காணுஞ் செவ்வாப்பு முதலான பிணிகளு மிவ்வெ ண்ணெய்யாற் றீரும் பத்தியமில்லை.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி-க. சிறுசின்னி சங்கங்குப்பி சங் கு பிர்மி கருநொச்சி சிறுசெருப்படை ஆடாதோடை வெதுப்பட க்கி கழற்கொடி. நிலவாகை வெள்ளறுகு வகைக்குச்சாறு படிஅரை க்கால் மிளகு திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் ஓமம் கோஷ் டம் அதிமதுரம் வால்மிளகு மல்லி ஏலம் லவங்கப்பட்டை குராசா ணி ஓமம் வகைக்கு விராகனெடை ரு-ஜாதிக்காய் விராகனெடை-க கிராம்பு விராகனிடை உ. பூண்டு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-க, பர ங்கிப்பட்டை பலம்-உ. இவையெல்லாம் யிடித்துப்போட்டு பதமா ய்க்காய்ச்சி வடித்து சிறுகரண்டிவிகிதம் எ-நாள் காலமே ஒருபோ துகொள்ள முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் கு ழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் பத்தியமில்லை.

பாதாளமூலி நொச்சி சங்கங்குப்பு ஆடுதீண்டாப் பாளை தேசி ப்பால் இவைகளின்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி- அரை. கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் பரங்கிப்பட்டை கார் கோலரிசி செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்கு கழஞ்சு-உ. கெந்தகம்லி ங்கம் தாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க. பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொள்ள கெர்ப்பக்கிரந்தி தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கெற்பகாலத்தில் துவாலைகண்டால்.

அதிமதுரம் மந்திஷ்டிக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு காட்டா த்திபூ வகைக்கொரு காசெடையரைத்துப் பாலிற்கலக்கி சருக்கரை கலந்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

நெய்தற்கிழங்கு அதிமதுரம் வெள்ளிலோத்திரம் சந்தனம் ந ன்னாரிவேர் சமனெடுத்தரைத்து பச்சரிசிக்கழுநீரிற் கொடுக்கத் தி ரும் இச்சாபத்தியம்.

பர்ப்பாடகமும் நெல்லிச்சாம்பலும் அரைத்துப்பாலிற் குடிக்கத்தீரும் புளிதள்ளவும்.

மேற்படிநோயால் தாகமூர்ச்சைகண்டால்.

அத்தில் ஆல் மா அரசு இவைகளின் கொழுந்து சமனெடுத்துக்கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை.

குதிரையெலும்பை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவெடுத்துக் காற்படி பாலிற்கரைத்து-ந-நாள் கொடுத்து-கூ-நாள்வரை உப்பு புளிதள்ளிப்பத்தியமா யிருக்கத்தீரும்.

நாராகரந்தையிலை ஓர் தேங்காய்ப் பிரமாணம் தோல்நீக்கியரிந்த சருள்ளி படி-கால். ஒன்ருய்ச் சேர்த்திடித்துப் பிழிந்த சாற்றிலொரு துட்டெடை நல்லெண்ணெய்விட்டு மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

கெற்பகாலத்திற்காணுஞ் சுரத்திற்கு.

பாருஞ் சிற்ரு முட்டியின் வேர் பகருஞ் சீந்திற் கொடியுடனே
சேருஞ் சுக்குத் திப்பிலியுஞ் சிறந்த பேரா முட்டியுடன்
நீரும் வேம்பு நிதவேம்பு நேர்ப்பாய்க்கியாழந் தானருந்தத்
தீருங் கெற்ப சுரந்தானுந் திகைத்தே யோடுங் கண்டீரே.

சிற்ருமுட்டிவேர் பேராமுட்டிவேர் சீந்திற்கொடி நிலவேம்பு சுக்கு திப்பிலி இவைகளை யிடித்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும். பத்தியமில்லை.

கெற்பவதிகளுக்குக்காணும் நீர்ச்சிறுப்பு நீர்ப்பணைப்பிற்கு.

நீர்முள்ளுயிலை பசலியிலை குப்பைமுள்ளியிலை இவைகளி லொன்றை யவித்துத்தின்ருலும், நன்னரிவேரையாவது உலர்ந்தரோஜாப்பூவையாவது கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டாலும் நீர்ச்சிறுப்பும் நீர்சுருப்பும் நீங்கும் பத்தியமில்லை.

கெர்ப்பவதிக்கு நீரடைத்தால்.

மங்காத குழன்மடவீர் சொல்லக்கேளீர்
மாகெர்ப்ப வதியாட்கு நீரடைத்தால்
தங்கிநின்ற இருவாயுங் கட்டிக்கொள்ளும்
தாரணியில் மங்கையர்கள் சகிக்கமாட்டார்
வெங்காரம் சவுக்காரம் சீனக்காரம்
வெண்மதியாம் இந்துப்பு வெதும்பிக்கொண்டு
சிங்கார யிளநீரிற் கொள்ளும்போது
சிக்காது மலசலங்கள் திண்ணந்தானே,

இ-ள்: பூரணைச்ச சந்திரனையொத்த முகத்தை யுடையவளே கெர்ப்பவதிக்கு நீர்தங்கினல் வெண்காரம் சவுக்காரம் படிகாரம் இந்து புவெடியுப்பு இவைகளைப் பொடித்து இளநீரிலருந்த மலசலம்புரியும் என்பதாம் பத்தியமில்லை:

பொரித்த வெங்காரம் விராகனெடை-௨: சங்கவேர்ப்பட்டை லவங்கப் பத்திரி மிளகு முள்ளிக் கிரைவேர் பொன்னங்காணி சந்தனம் வகைக்கு விராகனெடை-௧: காடியிலரைத்து கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்:

கெர்ப்பவதிக்குக் கல்லடைத்தால்

அன்னே மாத ளத்தரிசி யாவின்பாலிற் றனரைத்து
மின்னே யருந்தத் தான்றீரும் மேலேதடவச் செந்தொடி
பன்னே வேரைத் தொப்புளின்மேல் பாங்காய்தடவத்தான்தீரும்
சொன்னேம்செப்புநெருஞ்சில்மூலை பாலாலரைத்துகொடுப்பீரே

மாதுளம்பழத்தரியை ஆவின்பாலா லரைத்துக் கொள்ளத் தீரும்: செந்தொட்டி வேரைத்துத் தொப்புளைச் சுற்றித் தடவத் தீரும்: செப்பு நெருஞ்சியே மூலைப்பாலி லரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்:

வயிற்றில் இறந்த பிள்ளைவிழ

உகாயிலையைக் கறுகவறுத்து அதில் நாழித்தண்ணீர்விட்டு கால். படியாய் வற்றினதின்பேரில் மிளகு பூண்டு பெருங்காயம்ஓமம்பொடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சி அரைக்கால்படி தண்ணீர்கொடுக்கவிழும். சணம்புவிரையரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவிழும் அதைக்கீழ்வயிற்றிற் பூசப்பிள்ளை பிறவிநோக்கும் நிலக்குமிழம் வேரரைத்துக் கொடுக்க விழும். இந்துப்பும் சங்கம்வேரு மரைத்துக் காடித்தெளிவிற் கொடுக்க விழும். உத்தமதாளிவே ரரைத்துப் பசுவின்பாலிற் கொடுக்க விழும். கள்ளிவேலா மதுக்காரை இவைகளின் வேரைக் காடித் தண்ணீரி லரைத்துக் கொடுக்க விழும் பிரண்டைவேருங் குருஞ்சாவேரு மறைத்து வயிற்றிற்பூசவிழும். பெருங்காயமும் உப்பும் பழங்காடியி லரைத்துக் கொடுக்க விழும். வெந்தோன்றிக்கிழங்குங் காட்டு முல்லைவேரும்காடியிலரைத்து அடிவயிற்றிற் றடவ விழும். நூளசிச்சாறுபடிஅரைக்கால் நல்லெண்ணெய்படி மாகாணி ஒன்றாய்க் கலந்து கொடுத்தாலும் நல்லெண்ணெய்படி அரைக்கால் புகையூரல் பலம்அரை கூடப்போட்டுக் கொடுத்தாலும் வயிற்றில் மரித்த பிள்ளை விழும். பத்தியமில்லை:

பிள்ளைபெற வருத்தப்பட்டால்.

நாய்மண்டையோடு கொஞ்சமெடுத்துப் பொடிசெய்து விளக்கெண்ணெயிற்குழப்பி உள்ளுக்குக்கொடுத்து வயிற்றிலும் பூசப்பிள்ளை பிறக்கும். பசலியிலைச்சாறுபடி அகைரக்கால் நல்லெண்ணெய்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து கொடுக்கப்பிள்ளை பிறக்கும். நஞ்சுக்கொடிவிழும் சிவனார் வேம்பை மூலைப்பாலிலலைரத்துத் தொப்புள்கீழ் தடவப் பிறக்கும் கௌதும்பை வடவேரைப்பிடுங்கிக் குளிசமாடி நெற்றிக்கு நேரே மயிரிற்கட்டி யதைப் பார்க்கப் பிறக்கும்.

பிள்ளைப்பெற வருத்தப்பட்டு தாகமெடுத்தால் வயிற்றில் ஆவின்வெண்ணெயைப்பூசி அது உருகினால் பிள்ளைபிறக்குமென்றும் உருகாவிட்டால் வயிற்றிற்பிள்ளை செத்ததென்றும் அறியலாம் பச்சைப்புனுகு கோரோசனையும் மத்தித்து வருத்தப்பட்டுப் பிறந்த குழந்தை நாக்கிற்றடவ மயக்கந் தீரும்.

நஞ்சுக்கொடிவிழ,

குழப்பாலைவேர் எலுமிச்சங் காய்ப் பிரமாணம் வெந்நீர் விட்டரைத்து எருமை வெண்ணெயிற் குழப்பிக்கொடுக்க விழும். வட்டத்துத்திவேர் சிரகம் பழம்புளி சமமாய்க்கியாழஞ் செய்துக் கொடுக்கவிழும். கரு வேப்பிலைக் கொழுந்து வேப்பங் கொழுந்து முருங்கைக் கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி கடுக்காயென்று இவையெல்லா நொறுக்கி யொரு படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கவிழும். பத்தியமில்லை.

பிள்ளைபெற்றதில் வயிறுகழிந்தால்,

வேலிப்பருத்தியிலை சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்குவிராகனெடை-20. தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத் தீரும். மாவலிங்கப்பட்டை சிற்றரத்தை அரிசிதிப்பிலி மஞ்சள் வகைக்குப் பலம். கால் கருப்பக்கட்டி பலம்-1, கியாழஞ் செய்து மூன்றுநாட் கொடுக்கதீரும்- கோவைத்தண்டிடித்துக் காடியிலூறப் போட்டிறுத்து அதில் சுக்கு மிளகு வெள்ளுள்ளி அடுப்புக்கரி வகைக்குப் பலம்-1, அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி அதில் நல்லெண்ணெய் படி அரைக்கால் கூடவிட்டு வெள்ளுள்ளி தட்டிப்போட்டு வெதுப்பித் தாளித்துக் கொடுக்கவும். எள்ளுப்பொரியும் கருப்புகட்டியும் சமன் இடித்துக் கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை.

பச்சையுடம்பில் வயிறுபொருமிவலித்தால்,

பெருங்காயம் விராகனிடை-க. வசம்பு விராகனிடை-2. சொடி வேலி வேர்ப்பட்டை விராகனிடை-3. விற்கு விராகனிடை-4. ஓமம் விராகனிடை-5, கடுக்காய்ப்பொடி விராகனிடை-6. திப்பிலி விராகனிடை-7, கோஷ்டம விராகனிடை-8, சிவதை விராகனிடை-9, இவைகளை வறுத்துச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் பசுவின்மொய்யிற் கொள்ளத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பச்சையுடம்பிலெடுத்த சுவாசகாசத்தின் குணம்,

விருத்தம்.

அறைந்திடவே சுவாசகா சத்தின்நேர்மை
அப்பனே சுரங்காயும் தலைவலிக்கும்
நிறைந்திடவே வயிறுதான் பொருமிக்காணும்
நெடுமூச்சு இளைப்புடனே மயக்கங்காணும்
குறைந்திடவே தாகிக்கும் மேனிவேர்க்கும்
குடலிரைந்து தான்கழியும் ஐந்தேழ்தாண்டில்
மறைந்திடவே யொன்பதினில் நவநாவரண்டில்
மரணமாம் தப்பினல் வியாதிபோமே,

சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் வியர்க்கும் தாகிக்கும் வயிறுபொருமி இரைந்து கழியும் இலைப்பு பெருமூச்சு மயக்கங்காணும் 5, 6, 9 அல்லது 18-நாளில் மரணம், இந்தக் கெடுத் தப்பினல் வியாதி நீங்கும்.

நிவர்த்தி.

கழற்பருப்பும் பனைவெல்லமும் அரைத்துக் கொடுக்கவும், வேங்கை உப்புக் கண்டத்தையாவது அதின் ரூலையாவது சாராயத்தில் அல்லது இளவெந்நீரிலரைத்துக் கொடுக்கவும், முருங்கப்பட்டை கழற்பருப்பு பனைவெல்லம் வகைக்கொரு கழஞ்சு அரைத்துக் கொடுக்கவும் பத்தியமில்லை.

சந்தனம் கோஷ்டமும் அதிமதுரம் சாத்திரபேதி தக்கோலம் முல்லைவேர் கோரைக்கிழங்கு விலாமிச்சம் வேர் வெட்டிவேர் நெல்லிப்பருப்பு சமமாய் இளநீரிளரைத்து இலந்தைக்கொட்டைப்பிரமாணம் உண்டை செய்து உலர்த்திக்கொண்டு 10-நாள் இளவெந்நீரிற் கொடுக்கவும், இச்சாபத்தியம.

முத்தக்காசு திப்பிலி மிளகுசுக்கு கடுகுரோகணி சீரகம் லவங்கம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் தக்கோலம் இலவங்கம் மல்லி மயிரோசனை கோஷ்

டம் சமனுப இசங்கீரி லவரத்து மினகு போலுருட்டிச்சோண்டு இளவெந்நீரி ல் 10-நாட்கொடுக்கவும். இச்சாபத்தியம்.

மல்லி மதுரம் ஏலம் இலவங்கம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ கோரோசனை முத்தக்காசு மினகு இருவேலிமுந்திரிப்பழம் பேரீச்சம் பழம் சமனுய் இளநீரி லும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலுமரைத்து இலந்தைக் கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு இளவெந்நீரிற் கொடுக்கவும், இச்சாப த்தியம்.

பத்தியத்திற்கான பதார்த்தங்கள்.

சட்டின உப்பு புளியாரை சிபக்கொழுந்து நெல்லிக்காய் அரிநெல்லிக் காய் வெள்ளாடு முயல் ஆமை ஊர்க்குருவி காடைமான்மரைசுருமீன் மய ரைகுரவை வரால்தேளிகெளிறு பினகுசர்க்கரைதேன் சிறுகீரை ஆவின்பா ல் நெய் சிறுபயறு துவரை பொன்னங்கண்ணி அவரைப் பிஞ்சு கதலி வாழை ப்பழம் கொதிதண்ணீர் அத்திப்பிஞ்சு முருங்கைப்பிஞ்சு பரட்டைக்கீரை மு ள்ளிப்பிஞ்சு தூதுளைசமூலம் வழுதுணம்பிஞ்சு கண்டங்கத்திரிப்பிஞ்சு முத லானவைசன் வியாதிகளை விலக்கும்.

மருந்திற்கு முறிவான பதார்த்தங்கள்,

சொள்ளு காடி கொமட்டி கோழி பன்றி கொக்கு செவ்வாழை சேம்பு சி னியவரை சுரைக்காய் பாகற்காய் பயற்றங்காய் பூசனிக்காய் கடலை அவரை பெரும்பயறு காட்டுப்பாகற்காய் மாங்காய் புளிகடுகு தேங்காய் மேதிப்பால் நெய் சாராயம் தென்னங்கள்ளு பனங்கள்ளு உளுவை விலாங்கு கூளிசெண ்டைகள் கயல்மீன் முதலான சரப்பன் பதார்த்தங்களை என்னுப்பிரமாணத்தி ன்றுலு மருந்துமுறிந்து உடலிற்பிணி பெலக்கும்.

கெர்ப்பக்கோளிலக்கணம்-முற்றிற்று.



பாலவாகடம்.



குழந்தைகட்கு வரும்நோயின்-விபரம்-விருத்தம்,

பாரே குழந்தைப் பிணிக்குறிப்பும் பகரும்பட்சி தோஷமுடன்
நேரே மாந்தம் பதினெட்டும் நேருங்கிரந்தி தன்கிரந்தி தன்குணம்
சீரே புனர்ச்சிக் கரசலதுஞ் சிறந்த கர்ப்பச் சூடுமுதல்
நேரே மாந்த மறியவென்று நிறையாயு ளாசத் திதுவாமே.

கிரந்தி செங்கிரந்திகருங்கிரந்திபட்சிதோஷம் மாந்தம் கணம் பிரளி கரப்பன் செவ்வாப்பு தொண்டைக்கட்டு அக்காம் வரூரி முதலான அனேகரோகங்கல் சம்பவிக்கிறது' மாந்தம் தாய்முலைப் பாலாலும்' கணம் கர்ப்பச்சூட்டினலும்' மற்றைப் பிணிகள் தாய் தந்தையின் புணர்ச்சியினு லெழுந்த சூட்டினலு முண்டாகிறது.

செங்கிரந்திக்குணம்-விருத்தம்.

பிறந்த பிள்ளை பெருவயி றாதிடும்
சிறந்த பூனைக் குரல்போ லழுதிடும்
மறந்த நீரும் மலசலங் கட்டிடும்
திறந்தொ லிக்கம்மி சிவப்புறும் பாதமே.

பிள்ளை பிறந்தவுடன் தொண்டைகட்டிப் பூனைக்குரல்போல ழும் நீரும் மலமுங்கட்டி வயிறூதும் கால்சிவப்பேறும்.

நிவர்த்தி.

கோரோசனையை முலைப்பாலால் உரைத்துக்கொடுக்கத் திரும்கர்ப்பூரவல்லியிலை குன்றி மணியிலை ஈருள்ளி ஓர் நிரையாய்த் தட்டிச்சாறு பிழிந்து முரித்துக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

முருங்கையிலைச் சாற்றை முரித்துக் கொடுக்கத்தீரும் செம்முள்ளியிலையைத் தண்ணீரிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் குளிப்பாட்டத் தீரும்.

கருங்கிரந்திக்குணம்-வெண்பா,

பால னலறியழும் பாலுண்ணக் குரல்கம்மும்
சீலமுடல் வெதும்புந் திறமூர்ச்சை-ஞாலமதில்
நாவரட்சி காணும் நவிலும்வயிர் வலிகறுப்பாம்
காலவிழி திறவாது காண்.

குழந்தை அலறியழுது குரல்கம்மும் முலையுண்ணது மூர்ச்சையாகும் உடல் வெதும்பும் கண்திறவாது நாவரட்சி காணும் கீழுதடு கைகால்கறுப்பேறும் வயிறூதி வலிகாணும்,

நிவர்த்தி.

கழுதைப்பாலில் ஒருகாசெடை ஒணனிரத்தம் விட்டுக் கொடுக்கத்திரும் கடும்பத்தியம்.

கருங்கழுதை லத்திச்சாறு அவுரியிலைச்சாறு சிற்றாமணக் கெண்ணெய் சமமாய்க் கலந்ததில் வசம்பு உள்ளி தட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சி சங்களவுகொடுக்கத் திரும் பத்தியமில்லை.

ஆவினெய் சிற்ருமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் சங்கிலைச்சாறு சமனுய்க்கூட்டி சுக்கு மிளகு திப்பிலி அரைத்துப்போட்டு ரவிபுடம்வைத்து ஒரு பணவெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்துமேலெங்குர் தடவிவைத்து செம்முள்ளி கிரந்திநாயகம் நீரிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் குளுப்பாட்டிவரத்தீரும்' மூக்கரைச்சாரணை முடக்கொத்தான் செப்பு நெரிஞ்சி முத்தெருக்கஞ் செவி ஓரிதழ்த்தாமரை சுருள்ளிமயிலிறகு இவையெல்லா மோர்நிலையாயெடுத்துத்தட்டி சிற்ருமணக் கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் குழந்தைக்கு உள்ளுக்குக் கொடுத்துத் தாய்க்கு மேலேபூசி அவள் பத்தியமா யிருக்கத் தீரும்

கிரந்தி கஉ-க்கும் சூலே கஅ-க்கும்

ஆமணக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் செம்பருத்திச்சாறு வகைக்குப்படி-க. ஒன்ருய்விட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் சுக்குகிராம்பு ஏலம் திப்பிலி பூரம் மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-க. பொடித்துப் போட்டு குழந்தைகட்குக் கொடுககத் தீரும்.

அறைவீட்டிற்குழந்தைக்கு கழுத்துவீங்கி முழங்கால் முழங்கை

குளிர்ந்து வயிற்றில் வலிகண்டால்,

ஷை பிணிகண்டவுடன் கஸ்தூரி திப்பிலி வகைக்குக் காற்பணவிடை பொடியை வெற்றிலேச் சாற்றிற் கலந்து கொடுக்கத்தீரும். கஸ்தூரியை மட்டும் மேற்படி சாற்றிற் கொடுத்தாலுந்தீரும்.

பிள்ளே வயிறுநொந்தழுதால் மலங்கட்டினல்.

புன்னே சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சமனுயரைத்துக் குழம்புபோற்காய்ச்சி பிள்ளேவயிற்றிற்பூச வயிறு நொந்தழுதல் சீரும்' அதிமதுரம் வேப்பங்கொழுந்து சக்கரை யிம்மூன்றுமரைத்துநெய்யில் வேசவைத்துக் கொடுக்க வயிறு நொந்தழுதல் மலக்கட்டு நீங்கும்.

குழந்தைக்குச் சிறுநீர்கட்டினல்.

எலிப்புழுக்கையும் வெள்ளரி விரையுஞ்சமனுயரைத்து அடிவயிற்றிற்பூசி வெங்காரத்தை பொரித்து முலேப்பாலிற் கரைத்து புகட்ட நீரிறங்கும்.

பிள்ளேக்கு உரம் விழுந்தால்.

வெள்ளேப்பூண்டு பலம்-கo, கடுகுபலம்-கo. ஒன்ருய்க்கலந்து குழித்தயிலமிறக்கி உடம்பிற்பூச குடல்வாதம் உரந்தீரும்.

பிள்ளை சிறியழுதால்; விக்கலெடுத்தால் வயிறுபொறுமினல்

கிறுதேக்கும் திப்பிலியும் பொடித்துக் கொண்டாவது அல்லது திப்பிலியுங் கடுகுரோகணியும் பொடித்தாவது தேன் அல்லது ஆவினெய்யில் மத்தித்துக் கொங்கையிற் பூசிப் பிள்ளைக்குப் பால் கொடுக்க மேற்படி பிணிகள் நீங்கும்:

பிள்ளை வயிறுவீங்கினல் குடித்தபாலெதிரெடுத்தால் அடிக்கடி கொட்டவிட்டால்.

அதிமதுரத்தைக் சாடியிலரைத்து வயிற்றிற்பூச வயிற்று வீக்கந்திரும் வெள்ளுள்ளியும் ஓமமும்வெதுப்பிக் காயஞ்செய்து கொடுக்கப்பாலெதிரெடுப்பதுங் கொட்டாவியுந் திரும்: அதிமதுரத்தை முலைப்பாலி லரைத்து முலைகாம்பிற்பூசிக் குழந்தைக்குப்பால் கொடுக்கப் பாலுண்ணும்.

பால்சுரக்க

பூனைகத்தைப்பாலிற்போட்டு மண்களைந்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணயரைத்துப் பசுவின்பாலில் மூன்றுநாட் கொடுக்கவும்நற்ருளியிலையை யிளவெங்கிரீர் போட்டுப்பிசைந்து மூன்றுநாட்கொடுக்கவும் பாதிரிவேரையாவது கீழ்க்காய்நெல்லிவேரையாவதுஅரைத்துப்பாலிர் கொடுக்கவும் பால்சுரக்கும்,

தோஷவகுப்பு.

பக்ஷிதோஷகுணம்

குழந்தை முலையுண்ணாது ஜலமாய் வயிறுகழியும்வாந்தி பண்ணும் தலையெடாது கண்குழியும் பீளைசாறும் உடல்பேதப்படும் வெதும்பும் அலறும் சிறியழும் கழுத்தும் முகமும் சிறுக்கும்

நிவர்த்தி.

மணத்தக்காளிவேர் பிச்சிவேர் சுருள்ளரியிவைகளைநறுக்கி சிற்ருமணக்கெண்ணெயிர்போட்டு ரவியில்வைத்து குழந்தைக்குக்கொடுத்து உச்சியிலுந் தேய்க்கத் திரும்

பறவைதோஷகுணம்

சிறசிர்கனலேரிஉடல்நொந்துவெதும்பும்நாவுலரும்சத்திக்கும் நெஞ்சைச் சுழியவாங்கும் வலிப்புக்காணும் இளைக்கும் உச்சியுங் கண்ணும் குழியும் குழந்தை அடிக்கடி திடுக்கிட்டெழுந்து சீறும் வயிறுபோகும் விழிவெளுக்கும் முகம் மஞ்சட்போலிருக்கும்

சீரகம் ஈருள்ளி வரப்பூலாவேர் இவைகளைச் சமமாய்க்கியாழ ஞ் செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

எட்சி தோஷ குணம்

உதிரத்திற் கனலேறி உடம்பு தேயும் நாறும் கண்ணிற்பீளைக ட்டும் சற்றே வயிறு கழியும் குழந்தை முலையுண்ணுதப் புறியழும் கண்ணைப்பிசையும் மயங்கிப் புரளும்.

வில்வயிலையுஞ் சீரகமுங் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து ஷை இலையையாவது நிலவிளாவிலையையாவ தரைத்துக் குளுப்பாட்டத் தீரும்.

வீங்குபுள்ளின் தோஷகுணம்.

குழந்தைவாந்திபண்ணும்பசுமையாயும் பால்போலுங்கழியும் பின்கையால் முகத்தைத் துடைக்கும் உச்சிகுழியும் நாவுலரும்.

மதுரம் முத்தக்காசு அதிவிடையம் கடுக்காய் வசம்பு தேவ தாரம்மஞ்சள் வகைக்கு ஓர் நிறையாய் பொடுதலைச்சாற்றாலரைத் து உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலிடத் தீரும்,இச்சாபத்தியம்.

தூங்குபுள்ளின் தோஷகுணம்.

மங்கையே வழியிற்கழியும் வாந்திபண்ணும்
  மயக்கமாம் நித்திரையு மதிகமாகும்
அங்கமாய் விறிட்டு யெழுந்திருக்கும்
  அன்னையின் முகம்பார்த்துத் தண்ணீர்மகட்கும்
துங்கமுகம் வேறுபட்டுக் கண்கள்சோரும்
  துடிதுடித்து நெறுநெறெனப் பற்கடிக்கும்
புங்கமா யுச்சிபள்ளம் விழுகும்பாரு
  புத்திரற்கு தூங்குபுள்ளின் தோஷமாமே,

வயிறுகழியும் வாந்திபண்ணும் மயக்கமாய்த்தூங்கிக் குழந் தைவீறிட்டலறி யெழுந்திருக்கும். முகத்தைப் பார்க்கும் அடிக் கடி தாகித்துத் தண்ணீர் விரும்பும் முகம் வேறுபடும் கண்கள் இருண்டு சோரும் நெறுநெறெனப் பற்கடிக்கும் உச்சி பள்ளம் வி ழும்.

நிவர்த்தி.

மஞ்சள் வசம்பு ஏலம்வேப்பீர்க்கு ஓமம் குட்டிவிளா இவை யெல்லாம் நறுக்கி வெதுப்புக் கியாழஞ்செய்து அதிற் கோரோ

சனையை யுரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேற்படி மருந்துகளை அரைத்து மேலினும்பூசி குளிப்பாட்டத்.தீரும், பத்தியமில்லை.

விளக்கொளிக்கண் புள்ளின்தோஷகுணம்.

பாலெதிரெடுக்கும் உடலடிக்கடி காயும் குழந்தை முலையுண்ணுது பெருவிடாய்கொண்டு சோரும் பத்தியமில்லை.

நிவர்த்தி.

சின்னி வசம்பு குட்டிவிளா இவையெல்லா மரைத்துக்குழந்தைக்கு மேலிற்றேய்த்து முழுக்காட்டி அதுகளைத் துணியில்முடித்து கழுத்திலுங் கையிலுங் கட்டத்தீரும்.

வெங்கண்புள்ளின் தோஷம்குணம்

பால்போற் கழியும் மேனிகாயும் வெளுக்கும் வயிற்றிரைச்சல் வலிகாணும்.

நிவர்த்தி

கற்றாழஞ் சோற்றில் கடுக்காய்பொடி தூவிப் பிசைத்துவைக்க நீரூறும் அதில் திப்பிலியை வறுத்துப் பொடித்துத் தூவிக் கொடுக்கத்தீரும், பத்தியமில்லை.

கருடக்கண் புள்ளின்தோஷகுணம்.

வாய்நீர்வடியும் வாந்திபண்ணும் இருவிழியும் தாழும் பீளை கட்டும்.

நிவர்த்தி.

கோரோசனை அதிமதுரம் திப்பிலி முலைப்பாலிலரைத்துஒருசங்கு கொடுக்கத் தீரும்

செங்கண்புள்ளின் தோஷகுணம்.

கண்சிவந்து நீர்வடியும் சிரங்குளிரும் குழந்தை தவழ்ந்துபோய் நிலத்தில்விழும் கையால்முகத்தை துடைக்கும் சிறியழும் வெப்பநீராய் கழியும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் சீரகம் முத்தக்காசு ஏலம் பத்திரி சாதிக்காய் கிராம்பு செண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டைவகைக்கு விராகனிடை(க) மொசுமொசுக்கை யிலை பொன்னுங்காணி சிறுகீரை சிந்தில்வேர் வகைக்குப்பலம்-க. ஈருள்ளிச்சாறு படி-கால். ஆவிரைவேர் பலம் க. இவைகளை யரைத்து இரண்டுபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்க சகல தோஷமுந் தீரும் பத்தியமில்லை.

அந்திபுள்ளின் தோஷகுணம்

மேனி வெளுக்கும் காயும் அதில் நரம்புதோன்றும் கால் கைகுளிரும் கபாலம் நடுக்கும்.

நிவர்த்தி

சின்னி குட்டிவிளா நொச்சி சிந்தி வேம்பு வசம்பு உள்ளி இவைகளை அரைத்து மேலெங்கும்பூசி மேற்படி மருந்துகளைத் தட்டிச் சிறுபொட்டணமாய்க்கட்டிக் கண்டத்திலுங் காலிலுங்க ட்டத் தீரும்.

நீர்புள்ளின் தோஷகுணம்,

நெஞ்சுவரளுங் கண்குளிர்ந்து நெடுமூச் செய்தும் பாலுண்ணு
துஞ்சு மிரவும் பகலுமழுங் துய்யபாலன் முகம்வெளுக்கும்
மிஞ்ச வுடலுந் தான்வெயர்க்கும் மீறியழுகும் தோஷமதால்
கஞ்ச மலராள் குழலாலே களர்நீர்ப் புள்ளின் தோஷமிதே

நெஞ்சு வரண்டிடும் கண்குழிந்து வெளுக்கும் குழந்தைபெ ரு மூச்சிடும் பாலுண்ணாது இரவுபகலுமலறியழும் உடல் வியர்க் கும்.

நிவர்த்தி

விஷ்ணுகிராந்தியும் சீரகமுங் கூட்டிக்கியாழஞ்செய்து கொ டுக்கத் தீரும், பத்தியமில்லை.

புள்ளின் தோஷகுணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங்குழியும் குடித்த பால்பச்சையாய் வயிறு கழியும் பரவைக்குரல்போல் குழந்தை சிறியழும் இளைக்கும் தண் ணீரை விரும்பும் மெய்மறக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஓரிதழ்த் தாமரை வெந்தயம் விடத்தலைவேர் சுக்கு வால்மி ளகு ஓரளவாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும் பத்திய மில்லை,

முட்டுத்தோஷக் குணம்.

மாதவிடாயானவர்கள் குழந்தையை யெடுத்தால் மேனிவா டும்வேறுபடும் வாந்திபண்ணும்உச்சியுங்கண்ணுங்குழியும் நாக்கு வாய் கறுக்கும்

நிவர்த்தி.

மயிரோசனை திரிகடுகு சீரகமும் கியாழஞ்செய்து கொடுக் கத் தீரும்.

குளித்தோஷ குணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங் குழியும் வாந்திவியர்வைமிகும் பலவண்ண மாய்க்கழியும் தேகந் தணல்போற் காய்ந்து வற்றும் நெஞ்சுலரும் தாகிக்கும். கண்ணில் நீர் சொரியும் கால் வீங்கும் குய்யம் புண்ணு கும்.

நி வர் த் தி.

குட்டிவிலா வேம்பு சோம்பு மஞ்சள் வசம்பு சுக்கு அரைத்து தாய்க்கும் பிள்ளைக்கும் உடம்பிற் றேய்த்து நீரில் வாதையிலையைப் போட்டுக்காய்ச்சி நீராடி அப்பால் ஆவினெய்படி-அரை நல்லெண் ணெய் படி-கால். நன்னாரி தண்ணீர்விட்டான் கரந்தை பொன்னாங் கண்ணி வகைக்குப் பலம்-க. ஏலரிசி சீரகம் வகைக்கிக்கழஞ்சு-ரு. இவையெல்லாம் பால்விட்டரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ச் சிறுகரண்டிவீதங் கொடுக்கச் சகல தோஷமுந்தீரும் இச்சாபத் தியம்.

வேப்பங்கொழுந்து ஒருபிடி மிளகு வசம்பு சுக்கு மலைதாங்கி வேர்வகைக்கு விராகனிடை-க. விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய் ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கெர்ப்பமழிந்த தோஷக் குணம்.

உடம்பு நொந்து தான்சிவக்கும் உறையு மேனி தானூறும்
திடமா மசதி நெஞ்சுலருந் தேகமிளைக்குங் கால்பின்னும்
படமாய்க் கழியும்விழிசொருகும் பாங்காய்க் கைகாலழுக்கேறும்
சடமாம் புந்தி தான்மயங்கும் சாற்றுங் கெர்ப்ப ரோகமிதே.

உடம்பு நொந்து சிவக்கும் இளைக்கும் நாறும் சத்திக்கும் நெ ஞ்சுலரும் கைகாலி லழுக்கேறும் கால்பின்னும் கழியும் விழிசொரு க்கி மயங்கும்.

நி வர் த் தி.

கழுதைலத்திற் சாற்றில் பருத்தி வேரையரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும். பனைவெல்லத்தை மேற்படி சாற்றிற் கலக்கி கொ டுக்கத் தீரும்.

தேரை தோஷகுணம்.

பாரப்பா வுடம்புலர்ந்து தேகம்வற்றும்
பதிவாக நெஞ்சுலர்ந்து கண்சிறுக்கும்
நேரப்பா கைகால்கள் வற்றிப்போகும்
நேர்மையாய் நரம்பொடுங்கி வயிற்பொருமும்

நீரப்பா மலந்தியும் நாவுலரும்
நெடுந்தாக முகம்வாடும் மேனிவெண்மை
ஆரப்பா செவிதாழு மூச்சுவாங்கும்
அழுதகுரற் படும்பிள்ளை தேருதென்னே.

உடம் புலந்து வற்றும் வெளுக்கும் நெஞ்சுலர்ந்து கூடும் கண் பொடிக்குத்திருக்கும், கைகால்வற்றிச் சுருங்கி முடங்கும் வயிறு பொருமும் மலந்தியும் நாவுலரும் தாகிக்கும் முகம்வாடும் செவிதாழும் மூச்சுவாங்கும் நெரிகுரற்படும் பிள்ளை சற்றுந் தேருது.

நிவர்த்தி.

சிறுபுள்ளடி சிறுகீரை நீராரை காணி நீர்முள்ளி இவைகளின் சமூலமுங்களா காட்டுமல்லி அவுரி கரிசலாங்கண்ணி நிலக்குமிழ்முடக்கொத்தான் இவைகளின்வேர் ஒர நிறையாயிடித்து மூன்றுபடி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்ருய் வற்றவைத்ததில் அதிமதுரம்திப்பிலி ஏலம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-கால். பசுவின்பால் விட்டரைத்துப் போட்டு ஆவினெய் இருநாழி விட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி சிறுகரண்டிவிதக் கொடுக்கத் தேரை தோஷங் குளிதோஷந் தீரும். இச்சா பத்தியம்.

சகலதோஷங்களுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

அதிமதுரம் மஞ்சள் முத்தக்காசு அதிவிடையம் வசம்புகடுக்காய் தேவதாரம் ஓர் நிறையாய்ச் சேர்த்துப் பொடுதலைச் சாறு விட்டரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது தேனிலாவது கொடுக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சின்னி விளாநொச்சி சீந்தில் வேம்பு வசம்பு உள்ளி இவைகளை யரைத்து மேலிற்றேய்த்து அவைகளைத் தட்டித்துணியில் முடிந்து கால்கையிற்கட்டிவைக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும்.

கீழ்க்காய் நெல்லி முடக்கொத்தான் நாயுருவி கஞ்சாங்கோரைவிடக்கிலை நிலக்கடம்பு சிறுபுள்ளடி பேய்ச்சுரை இவைகளின் வேர்களைக் குளிசமாடித் தாய்க்கும் பிள்ளைக்குங்கட்டச் சகலதோஷமுந் தீரும்.

சகலதோஷநிவாரண மூலமந்திரம்.

வ-ந-சி-ம-ய-வங்-சிங்-சி-வ-ய-ந-ம-என்று இச்சக்கரத்தைத்தியானித்து விபூதி தண்ணீர் அவிழ்தம் குளிசமுதலான பிரயோகஞ் செய்யச் சகல தோஷமுந்தீரும்.

மாந்தவகுப்பு.

மேதிப்பால் நெய் கதலிப்பழம் தேங்காய் இளநீர் கடலை வெல்லம் புளித்தமோர் மாங்கிஷம் கனிகள் மலைத்துவரை உழுந்து மொச்சை புளியங்கொட்டை உளுவைவாளைமீன் கெண்டை பாகல் சுரைமுதலான வாயுப்பண்டங்களைக் குழந்தைகட்குப்பால் கொடுக்கு மாதர்கள் மிகுதியா யனுசரித்தாலும் அவைகளைக் குழந்தைகள் தின்றாலும் வாதமாந்தம் பித்தமாந்தம் சிலேஷ்ம மாந்தம் விஷமாந்தம் போர்மாந்தம் வாலைமாந்தம் சுரமாந்தம்நீர் மாந்தம் செரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தம் எரிமாந்தம் வலைமாந்தம் கணமாந்தம் வலிப்புமாந்தம் சுழிமாந்தம் முக்குமாந்தம் சன்னி மாந்தம் ஊதுமாந்தம் வீக்கமாந்தம் என்று (உ0)வகை மாந்த ரோகங்கள் குழந்தைகட்கு நேரிடும்

மாந்தகுணம்.

சார்ந்திடவே பாலனுடல் வெதும்பி வேர்க்கும்
சற்றுமுலை யுண்ணாது வாந்திபண்ணும்
கூர்ந்திடவே மதிமயங்குஞ் சீதம்விழும்
குணங்கெட்டு மலமாயும் கெட்டபால்போல்
தோர்ந்திடவே தெளிந்ததண்ணீர் போல்கழியும்
தேகம்வெப்பு நாற்றமுங்கால் கைகுளிர்ப்பாம்
ஆர்ந்திடவே நாவுலருங் குரலுங்கம்மும்
அப்பனே கண்குளிர்ந்து சுழலுமாமே.

வேறு-விருத்தம்.

ஆமேசுழன்று கண்சிவக்கும் அவவாய்க்காலும் பின்னலுண்டாம்
தாமே முகமும் பளிங்காகும் தங்கம்போல மேணி மின்னும்
போமே மாந்த தோஷகுணம் பொருதும் பாலர் பிணிநோக்கி
நாமே சொன்னே மிந்தமுறை நவின்றார் முனிவர் நவின்றாரே.

குழந்தை யுடல்வெதுப்பி வியர்க்கும், முலையுண்ணாது வாந்தி பண்ணிமயங்கும், சீதமும் மலமுமாயுங் கெட்ட பால்போலுந், தெளிந்த தண்ணீர்போலுங் கழியும், வெப்பு நாறும், கைகால் குளிரும் நாவுலருங் குரல் கம்மும் கண் குழிந்து சுழன்று சிவக்கும், கால் பின்னும், முகம் பளிங்குபோல் மின்னும்.

வாதமாந்தகுணம்.

பாலன் வயிறு பொருமியழும் பாங்கா முடலந் தான்வியர்க்கும்
கோல முடனே பலவிதமாய்க் குழியும் வலிக்குந்தான் றுடிக்குஞ்
சீல முடனே நாசியுண்ணாஞ் சிறுஞ்செங்கோட்டாவியிடும்
ஆல முண்டோன் றன்னுணை யரைந்தோ மாந்த தோஷ மிதே.

குழந்தை வயிறு பொருமியழும் உடல்வியர்க்கும் பலவிதமாய்க் குழியவலிக்கும்துடிக்கும் கொண்டாவிவிடும் நாசிபுண்ணாகும்

பித்தமாந்தகுணம்.

நுடியாய் வாந்தி பேதிவரில் தூது மூர்ச்சை தான்காணும்
அடியக் குரலுங் கம்மிவிடும் அழகாய் மேனி மஞ்சணிக்கும்
படிய வியர்த்துத் தான்குளிரும் பகரும் பித்த மாந்தகுணம்
நெடிய மாந்தர் தானறிய நேரா யுரைத்தோம் செந்திருவே.

வாந்தி பேதி வலிப்பு மூர்ச்சைகாணும் குரல்கம்மும் மேனிமஞ்சணித்து வியர்த்துக் குளிரும்.

சிலேத்மமாந்தகுணம்.

உடம்பு சிலிர்த்துத் தான்குளிரும் உவந்த நாவுதான் வெளுக்கும்
அடர்ந்த நெஞ்சிற் கபங்கட்டும் அலரும் வயிறு தான்பொங்கும்
சடமாங் குழந்தை தான்மயங்கும் சலமாக் கழியு மெந்நேரம்
திடமாஞ்சிலேத்மமாந்தகுணம்தெளிந்தார்முனிவர்தெளிந்தாரே.

உடம்பு சிலிர்த்து குளிரும் நாவெளுக்கும் நெஞ்சிறி கபங்கட்டும் வயிறுபொருமிக் கழியும் குழந்தை மயங்கும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

நொச்சி பொடுதலை நுணா வேலிப்பருத்தி இவைகளின்வகைக்கு ஒருபிடிநறுக்கி வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத் தீரும்.

வேலிப்பருத்தி பெருந்தும்பை சாணாக்கிலை வெதுப்படக்கி வேளைநொச்சி வகைக்கு ஒருபிடியிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதிற் சுட்டவசம்பு சிறுதேக்கு ஆமையோடு சுட்டகரி ஓர் நிறையாயரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொடுதலை கரியுப்பு வகைக்கு ஒருபிடி ஒன்றாயிடித்துப்பிழிந்து முறித்துக்கொடுக்கத்தீரும்:—வெற்றிலைக்காம்பு வசம்புபூண்டு திப்பிலி ஓர் நிறையாய்வெதுப்பி வெந்நீரிலரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்:—ஓமம்வெள்ளுள்ளி மிளகு திப்பிலி இவைகளைச் சீலையில்முடித்து ஒரு படிஜலத்திற் போட்டு ஒன்றாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்—விளா விலையைவதக்கி சாறுபிழிந்ததில் ஆமையோடு வசம்பு வட்டத்திருப்பி இவைகளை வெதுப்பி அரைத்து கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பருத்தி மேனி வேளை இரண்டு பொடுதலை அகத்தி இந்தஇலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் வசம்பு ஆமையோடு ஓமம் வெதுப்பியரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குள் கொடுத்து வேலி

லுங் துவாலையிடத்தீரும்: வேளை வேர் சுக்கு வெந்தயம் பூண்டு வசம்பு ஓமம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வருத்துக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும், நுணு நொச்சி கழற்கொடி இவைகளின் இலை வகைக்கு ஒருபிடியைச் சட்டியிலிட்டுக் கருக்கி ஒருபடி தண்ணீர் விட்டுஅதில் ஓமம் வசம்பு சுக்கு மிளகு பொடுதலைகாய் திப்பிலி இவைகளை நல்லெண்ணெய்விட்டுச் சிவக்க வறுத்து சீலையில் முடிந்துபோட்டு வற்றவைத்து ஒருசங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

வேலிப்பருத்தியிலை வேளைவேர்நொச்சி பொடுதலை நுணுமுருங்கை இவைகளி னீர்க்கு வகைக்கு ஒருபிடியை வறுத்துத் தண்ணீர்விட்டு ஓமம் திரிகடுகு வசம்பு வெதுப்பிச் சீலையில் முடிந்து போட்டு வற்றக்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

மாசிப்பத்திரி பர்ப்பாடகம் நாயுருவி முட்காவேளை கருஞ்சீரகம் கோழியெச்சம் இவையெல்லா மோர்நிரையாய்ச் சட்டியிற் போட்டுபஸ்பித்து வெட்டிவேர் சங்கம்வேர் ஏலம் கடுரோகணி பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் மாசிக்காய் வசம்பு தான்றி முத்தக்காசு வகைக்கொரு விராகனிடை தட்டிப்போட்டு இரண்டுபடிஜலத்தை விட்டு வற்றக்காய்ச்சிக் கொடுக்க மாந்தம் சுழிமாந்தம் கழிச்சல் மாந்தந்திரும்:

ஓமம் திப்பிலி சுக்கு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொத்தமல்லி ஆமையோடு குராசாணியோமம் வகைக்கு விராகனிடை (க) தண்ணீர்விட்டரைத்துப்பிரமாண மாத்திரைசெய்து வெந்நீரில்மூன்று நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வாய்விளங்கும் ஆமையோடு மிளகு பொடுதலைக்காய் வசம்பு திப்பிலி கழற்பருப்பு சரிநிறையாய்க் கூட்டி பொடுதலைச்சாற்றலாட்டிச் சூரைக்காய்போ லுண்டைசெய்து நிழலில் உலர்த்திக்கொண்டு வழுதலைக்கியாழத்திற்கொடுக்க மாந்தசுரம் கழிச்சல் இருமல்தீரும். வேலிப்பருத்திக் கியாழத்திற்கொடுக்க வெகுவாய்ப் போகிற மாந்தக்கழிச்சல் தீரும்.

திரிகடுகு பூண்டு ஓமம் பெருங்காயம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனெடை (௪) வசம்புவிராகன் (௩) கடுக்காய் விராகன் (கரு) சாரணைவேர் விராகன் (ரு) பொடுதலைக்கொழுந்து பெருந்தும்பைக்கொழுந்து உத்தாமணியிலை வகைக்கு ஒருபடி இவையெல்லாம் வெதுப்பிக்கொண்டு பெருந்தும்பை சாற்றாலும் பொடுதலைசாற்றாலும் அரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து

உலர்த்திப் பிள்ளைகளின் வயதுக்குத் தக்கபடி கால்-முக்கால்-க-கு ளிகையை வெந்நீரிற்கொடுக்க மாந்தம் கட்டுமாந்தம் மாந்தக்கழிச் சல் வலிப்புத்தீரும்.

சண்பகப்பூ விலாமிச்சம்வேர் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி அதிமதுரம் வெட்வேர்வகைக்கு கழஞ்சு (க) வெட்டி வேர்த் தண்டுச்சாற்றில் (எ) நாழிகை யாட்டிக் குன்றிபோலுண் டைசெய் துலர்த்தி முலைப்பாலிலாவது ·வெந்நீரிலாவது கொடுக்க மாந்தங்கள் தீரும்.

சுத்திசெய்த பூரம் பலம் அரை லவங்கம் ஏலம் வசம்பு சீரகம் அதிவிடையம் வகைக்குப்பலம் கால் மாசிப்பத்திரி சாற்றால் ஒன்ற றை சாமம் விஷ்ணுகரந்தைசாற்றால் ஒருசாமமரைத்து கொத்த ம ல்லிபோ லுண்டைசெய்துலர்த்தி மேற்சொல்லிய கியாழங்களி லெ திலாவது ஒரு உண்டை யுரைத்துக் கொடுக்கச் சகல மாந்தங்களுந் தீரும் இவைகளுக்கெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

ஊதுமாந்தகுணம்.

குழந்தையுடல் ஊதிக்காணும் வயிறிரையும் கழிச்சல் கடுப்பு வாந்தி தொண்டைவலி சுரந்தோன்றும்.

நிவர்த்தி.

வெண்காரம் விராகனிடை-அரை கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை (உ) முலைப்பாலாலரைத்து மாத்திரைசெய் து கொண்டு வெந்நீரிலிடத்தீரும்—பொடுதலை வேம்புமாபுளி நுணா நொச்சி வேலிப்பருத்தி இவைகளின் ஈர்க்கையும் ஓமம் உள்ளி திப் பிலியுஞ் சமமாயிடித் தொருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்று ய்க் கியாழஞ்செய்து சங்களவுகொடுக்க ஊதுமாந்தம் கட்டுமாந்த ம் சத்திமாந்தம் சொரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தமுந் தீரும் இச்சா ப த்தியம்.

கோரோசனை உள்ளி திப்பிலி அதிமதுரம் வகைக்கொரு கழ ஞ்சு கோழிமுட்டையின்வெண்கருவாலரைத்து முலைப்பாலில் மூன் றுதினங்கொடுக்க எழுவகை ஊது மாந்தமுந்தீரும்—வேலிப்பருத் தி யிலையை வ்தக்கிச்சாறுபிழிந்து அதில் சீரகமுங் கடுகு ரோகணி யுஞ் சமமாய் முலைப்பாலில் லரைத்துக் கலக்கி சங்களவு கொடுக்க ஊதுமாந்தம் மயக்கம் வெப்புந் தீரும்.

நீர்மாந்தகுணம்.

பாரப்பா உடல்மெலிந்து குளிர்ந்துவாய்நீர்
பக்குவமாய்ச் சுழற்றிசிசு வாந்திபண்ணும்

நேரப்பா சிலுத்துவரு முலையுண்ணாது
 நேர்ப்பபாகத் தூங்கிவிழித் துச்சிரிக்கும்
சாரப்பா உடம்புகைகால் தினவெடுக்கும்
 சார்பாக வயிற்கழியும் வாந்திபண்ணும்
நீரப்பா முகமினுக்கும் தலைவலிக்கும்
 நீர்கடுத்துச் சலஞ்சிறுத்து யிறங்கும்பாரே.

உடல்மெலிந்து தணிந்து சிலிர்க்கும் வாய்நீர் சுழற்றிக் குழந்தை வாந்திபண்ணும் முலையுண்ணாது தூங்கிவிழித்துச் சிரிக்கும் வயிறுபொருமிக் கழியும் உடம்பு கைகாலில் தினவெடுக்கும் வீங்கும் தலை வலிக்கும் முகமினுக்கும் மலஞ்சிறுத்து நீர் கடுத்திறங்கும்.

வெங்காயம் மூக்குரட்டை வகைக்குச்சாறுபடி-கால் விளக்கெண்ணெய்ப்படி ஒன்ருய்க் கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

நொச்சி வேளைமேனி நுணா பெருந்தும்பை இவைகள்இலையை வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து மிளகு பூண்டு வசம்பு ஓமம் இவைகளைவறுத்தரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

நீலிவேருஞ் செவியமு மோர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்,—வெதுப்படக்கி அம்மான் பச்சரிசி சங்கன்யிலை நுணாசாணாக்கி வகைக்கி சாறுபடி விளக்கெண்ணெய்ப்படி-க. வசம்பு பூண்டு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-அரை. பொடித்தொன்ருய்க் கலந்து காய்ச்சி மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

சிற்ருமணக் கெண்ணெய் பலம்-க௦. அதிற் பூரம் விராகனிடை-க, வாளம் மிளகு லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-உ. இவைகளைமைபோலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருதுட்டெடை மூன்றுநாள் கொடுத்துப் பத்தியம் பொரி மிளகா நீருஞ் சாதமுங் கொடுக்கத் தீரும்.

விஷமாந்தலட்சணம்.

மலமுஞ்சிக்கி வயிறுவலி வாகாய்த்திரைந்து தான்கழியும்
பலமாய் நின்று சுரங்காயும் பாங்காயரை யின் கீழ்குளிரும்
சுலமா யுடலங் தான்வியர்க்குந் தங்காப் பிள்ளை வாந்திபண்ணும்
நலமா மேனி வாடிவரும் நவின்ருர் விஷமா மாந்தமிதே.

மலஞ்சிக்கி வயிறுவலித் திரைந்துகழியும் நின்று நின்று சுரங்காயும் மேனிவாடும் அரையின்கீழ் குளிர்ந் திருக்கும் உடல் வியர்க்கும் கையிற் பிள்ளை தங்காது அடிக்கடி வாந்தி பண்ணும்.

நிவர்த்தி.

நுணா நொச்சி வேளை இவைகளின் வேர் வோமம் பொடுதலை பூண்டு வசம்பு இவைகளைச் சமமாய்த் தட்டி வெதும்பிக் கியாழஞ் செய்து சங்களவு கொடுக்கத் தீரும்.

போர்மாந்தலட்சணம்.

பாலன் பாலு முண்ணாது பண்பாய் மயங்கும் வாந்திபண்ணும்
சில நரம்பு தான்புடைக்கும் சிரசை யடைக்கு மார் துடிக்கும்
கோல மேனி வாடிவிடும் கூறந்தாக மிகவுண்டாம்
மேல வாயு நெஞ்சுலரும் மேவும் விழியுந் தணிந்திடுமே.

குழந்தை பாலுண்ணாது வாந்திபண்ணும் மயங்கு தலையைய சைக்கும் மார்பு துடிக்கும் மேனிவாடும் நெற்றி நரம்பு புடைக்கும் கண்குழியும் தாகமிகும் வாயும் நெஞ்சும் உலரும்.

நிவர்த்தி.

ஓமத்தை வறுத்துப் பொடித்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலி லாவது கொடுக்கத் தீரும்.—கோழியின் கல்லீரலி லிருக்குங் கல் நற்சீரகம் லவங்க மிவைகளை யோர் நிறையா யரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.—உப்பைச் சட்டியில்வறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு அதில் வேலிப்பருத்தி தும்பை வெற்றிலை இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து அதில் ஆமையோடும் வசம்பு முரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சத்திச் சாரணைவேரொன்று ஆமையோடு பூண்டு வசம்புவகைக்கு விராகனிடை-க. அரைத்து அரைக் காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்.—நுணா வேலிப்பருத்தி பொடுதலை வெற்றிலை இவைகளின் வாரடை ஆமையோடு வசம்பு பூண்டு ஓமம் கிராம்பு இவைகளைச்சமமாய் வெதுப்பிக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத் தீரும். வசம்பு ௳ மயிலிறகுஞ் சுட்டசாம்பல் கிராம்பு சீரகம்நிம் பவிரை பேய்ப்பீர்க்கம்வேர் இவைகளைச் சமமாய் முலைப்பால் விட்டரைத் ததிற் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

பால்மாந்தகுணம்.

அறைகிறேன் பால்மாந்தம் வயிறூதும்
அப்பனே பண்போல நொந்து நாற்றம்
நிறைபுளிப்பாய் வயிற்போகும் செவியுந்தாழும்
நேர்விழியும் குளிர்ந்துவிடுந் தொண்டைகோழை
திறைகாமுங் கால்வெதும்புங்குளிருங்காணும்
திகைத்துமே குழந்தையது பரதவிக்கும்

முறைமையாம் பால்மாந்த தோஷந்தன்னை
மொழிந்திட்டார் கமலமுனி மொழிந்திட்டாரே.

வயிறாதிப் புண்போல் நொந்து புளித்தநாற்றமாய் வயிறுகழியும் கண்குழியுஞ் செவிதாழுங் தொண்டையிற் கோழைகட்டும் கைகால் வெதும்புங்குளிருங் குழந்தைவாந்திபண்ணிப் பரதவிக்கும்.

நிவர்த்தி.

பொடுதலைக்காய் இந்துப்பு வசம்பு பூண்டு மிளகு இவைகளை ஓர் நிரையாய் வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

செரியா மாந்தகுணம்.

ஓதும் வசம்பு பொடுதலைக்காய் ஒங்கும் பூண்டு மிளகுடனே
மேதும் இந்துப் பொடுசமனாய் மேவ வெதுப்பியோர் நிறையாய்
கோதுங் கியாழஞ் செய்துமேதான் கொடுக்கப்பிணி கடான்றீரும்
நீதும வயித்திய சாரமிது நிறையா யுரைத்தோ மடமயிலே.

சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் வயிறு நொந்து குழந்தை சிறியழும் மாக்கரைத்ததுபோற் கழியும் அரைக்கண் நித்திரையாய்த் தூங்கிக் கிரைத்தண்டுபோற் சோருர.

நிவர்த்தி.

வசம்பு சடாமாஞ்சில் பூண்டு திரிகடுகு ஒமம் கருஞ்சீரகம் ஆமையோடு இவைகளைப் பொடித்துக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத் தீரும். வேலிப்பருத்தி யிலையை வதக்கிப் பிழிந்ததில் மிளகுவசம்பு பூண்டு வெதுப்பி யரைத்துக்கலக்கி யதில் நெய் ஒரு துளிவிட்டுக் கொடுக்கத்தீரும். இஞ்சியும் பெருந்தும்பையுந் தட்டியெருமை வெண்ணெயில் வேகவைத்துக்கொடுக்கத்தீரும். வோமம் கோஷ்டம்வசம்பு வகைக்கு விராகனெடை-க. கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

கட்டுமாந்தகுணம்.

மந்தித்திரைந்து வலித்துங் குழந்தை யடிக்கடி யழும் மலஞ்சிக்கி வயிறு கழியுஞ் சற்றே பாலுண்ணுந் திகைத்திருக்கும் தூக்கம்போற் சோர்ந்து விழும் சற்றிருமல் சுராம் கொட்டாவி தலைவலி வியர்வை யுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

சிந்திற்றண்டு களிப்பாக்கு சிவதை வேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி இவை யெல்லா மோர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக்கியாழஞ்செய்து மூன்றுதினங் கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய்படி-கால். சிற்றகத்தி துளசி தகரை கழற்கொடி நொச்சி செம்முள்ளி மணித்தக்காளி சமனுயிடித்துப் பிழிந்தசாறு படி-கால், சதுரக்கள்ளிப்பால் ஒருகரண்டி கடுகுரோகணி கடுக்காய் இருசிரகம் உள்ளி பூண்டு வசம்பு பூதகரப்பன் பட்டைவேலை வகைக்குவிராகனிடை-ஈ. இடித்து ஒன்ருய்க் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக்காலையில் ஒரு துட்டெடை கொடுத்து மாலையில் மிளகுச்சாம்பலுஞ் சுக்கும் கியாழஞ்செய்து ஒரு சங்கு கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சதுரக் கள்ளிப்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி-கால் விளக்கெண்ணெய்படி-க. திரிபலை கெள்ளுள்ளிவகைக்கு விராகனெடை-உ. பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொடுத்து விலாவிலும் பூசத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

தலைமாந்தகுணம்.

உடல் ஊதிப் புண்போலநோகும் வயிறு பொருமி வலித்துக் குழந்தை துள்ளிவிழும் ஏப்பங் கொட்டாவி விடுங் கைகால் குளிரும் முகம் வியர்க்குந் தலைகனத்து வலிக்கும்நாசியில் நீர்வடியும் குளிர்சுரங்காணும்.

நிவர்த்தி.

வெதுப்படக்கி பெருந்தும்பை வேலிப்பருத்தி வெள்ளறுகு இவைகளி னிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்ததில் பூண்டு தேசாவரம் சதகுப்பை திப்பிலி வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வறுத்தரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும். பத்தியமில்லை.

தலைமாந்தகுணம்.

அதிகமாய்க் குழந்தை வாந்திபண்ணும் அடிக்கடி முறுக்கிக் கொட்டாவிவிடும் உடம்பு வியர்க்கும் முகங்கடுப்பாயிருக்கும் வலிப்புக்கண்டு கால்கை விறைக்கும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளைகாக்கணன்வேர் ஓர்பாக்களவரைத்து முலைப்பாலிற்கலந்து கொடுக்கத் தீரும். வசம்புதைவேளை முடக்கொத்தான் திரிகடுகு திரிபலை அழிஞ்சிவேர் இவையெல்லாமோர் நிறையாய்த்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி யொருதுட்டெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சுழிமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும் இரைப்பு சுவாசம் விக்கல்கக்கல்காணும் குழந்தைமுலை யுண்ணாது நித்திரை செய்யாது.

கோடகசாலை துழாய் ஆடாதோடை தும்பை முதியார்கூந்தல் சங்கிலை சீந்தில் சிற்றிலைச்செடி நறுத்தாளி இவைகளி னிலைச்சாறும் விளக்கெண்ணெயும் சமன்கலந்து அதிற் சாதிக்காய் திப்பிலி காயம் கடுகு ரோகணி கோரோசனை உள்ளி வகைக்கு ஒருகழஞ்சு பொடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொடுக்கத்தீரும்.

ஈருள்ளுச்சாறு இண்டின்சாறு ஆமணக் கெண்ணெய் ஓர் நிறையாய்க்கடந்து பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வீக்கமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும் காதுங்கண்ணும் வீங்கிவற்றும் நாவுபுண்ணாகும் கைகால்நோகும் அன்னஞ்செல்லாது:

பூவரசம்பழுப்பு சங்கம்பட்டை சீந்திற்கொடி துழாய் சுக்கு ஓமம் குப்பை முள்ளி முருங்கையீர்க்கு நீர்முள்ளிச்சாறு வேளை வேர்பிரமியிலை மருட்கிழங்கு தூதுளை சிறுகுறிஞ்சான் சத்திச்சாரடைவேர் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் ஓர்நிறையாய்த் தட்டிப் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மூக்குமாந்தகுணம்.

குழந்தை முக்கிமுக்கிச் சீதமு மலமுமாய்க்கழியும் உடலுருகிமெலியுஞ் சுரங்காயும் தாகங்காணும். பின்கால்வீங்கும்:

ஓமம் திப்பிலி மிளகு உள்ளி ஆமையோடு இவைகளை ஓர் நிறையாய் சீலையில் முடிந்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி அதிலந்தமருந்தை யரைத்துக்கலக்கி சங்களவு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம் இந்த வியாதிக்கு கஸ்தூரியெண்ணெய்கொடுக்க நன்மையுண்டாகும்.

வாள்மாந்தகுணம்.

உடல் இரைந்து வெளுத்துவற்றிக் குழந்தை யுருக்கெடும் கடுப்பு வசிப்பு முதலான பலகுணங்கள் காணும்.

ஆடுதீண்டாப்பாளைச்சாறும் வேளை மணித்தக்காளி க்ழற்சி கரிசாலை துளசி நீலி இவைகளினிலைகளை வேர்நிறையாய் ஒன்ருய்ச்சேர்த்திடித்துப் பிழிந்தசாறும் ஆவினெய்யும் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்ருய் கூட்டி அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம் சருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை அரைபொடித்துப் போட்டுக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி அந்தி சந்தி துட்டெடை கொடுத்தாற் பிணிநீங்கிப் பிள்ளையுடல் பருக்கும்

உளைமாந்தகுணம்:

மலசலங்கட்டி வயிறுவலித்துக்குழந்தை அலறியழுது பாலுண்ணுது மிரண்டுபார்க்கும்.

நாக்கிலாம்பூச்சி வசம்பு நிம்பவேர் உள்ளி காயம் சுத்திசெய்த வாளம் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) ஒருபடி எண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகாசெடை கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நாக்கிலாம்பூச்சி ஈசுரமுலி வசம்பு இருசீரகம் நாரத்தம்வேர் பூண்டுகாயம் வகைக்குப்பலம் (கால்)மணித்தக்காளி சாறுவிட்டாட்டிஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலக்கிக் காய்ச்சி ஒரு சிறுகரண்டியளவு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்திரும் உப்புப் புளி தள்ளவும்;

சங்கு கொடி வேளை ஆடாதோடை கொன்றை இவைகளின் வேர் இந்துப்பு காயம் புங்கின்பட்டை ஓர் நிறையாயிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு உழக்காய்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்திரும்.

புல்லூரி சருப்புக்கட்டி ஓர் நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பிக்கொடுக்க உளைமாந்தை உட்சுரம் எலும்புருக்கிதீரும். இச்சாபத்தியம்;

அஸ்தியிற்கனலேறிக் குளிர்சுரம் பேதிகாணும் உதடும் வாயும் வெளுத்துப்புண்ணுகும் குழந்தை யுடல்மெலியும்

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளி அகத்தி கற்ருழை ஈருள்ளி இவைகளின்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) காரை பூலா துத்தி இவைக ளின்வேர் தோல் வறுத்தவெந்தயம் வகைக்குப்பலம் (க) அரைத் துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி உள்ளுக்குக் கொடுத்து வாய்ப்பு ண்ணிலும் பூசத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

துத்தியிலை வெந்தயம்ஆடாதோடைநுணுயிர்க்கு கியாழஞ்செ ய்து கொள்ளவும். நுணுயிலை வில்வயிலை தைவேளை பொடுதலை செ ம்முள்ளி ஆடாதோடை வகைக்குச்சாறுபடி (ஈ) அவரிச்சாறு படி அரைக்கால் அரத்தை கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை (க) கடுக்காய் விராகனிடை (ரு) அக்கிராகர்ரம் வெளுச்சிப்பிசின் கரு ஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-௨. ஈருள்ளிச் சா று விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (ஈ) பேய்க்குமட்டிச்சாறுபடி அரைக்கால் இவைகளை ஒன்ருய்க்கலந்து மெழுகு பதமாய்க் காய்ச் சி ஒரு சிறுகரண்டிவீதம் மூன்றுநாள் உப்புபுளி தள்ளிப் பத்தியமா ய்க் கொடுக்கத்தீரும்.

தோஷமாந்தத்திற்கு.

முருங்கைப்பட்டைகோழிமுட்டைவெள்ளைக்கருவெள்ளுள்ளி வேப்பெண்ணெய் ஓர்நிறையாய் ஒன்ருய்க்கலந்து காய்ச்சி உடம்பி லும் நாவிலும் தடவத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஈருள்ளியும் முடக்கொத்தானையும் வெதுப்பிப் பிழிந்த சாறு மூன்றுகாசெடை கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலக்கட்டு.

முடக்கொத்தானிலை மூக்கரை சாரணைவேர் இலைகொழுந்துகு ப்பைமேனிஇலை இவைகளைச் சமமாய் அறைத்து விளக்கெண்ணெ யிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிப் பிள்ளையின் வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தம் பாலகிரியைக்கு.

வேலிப்பருத்தி ஒருபிடி சுக்கு சடாமாஞ்சில் விளா வசம்பு பூ ண்டு மிளகு ஆமையோடு ஓமம் சீரகம் ஓர்நிறையாய் ஒருபடி தண் ணீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய்க்காய்ச்சிஒருசங்குகொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பருத்தி யிலையை வதக்கி சாறுபிழிந்ததில் ஓமம் வச ம்பு ஓர் நிறையாய் வெதுப்பி பொடித்துப்போட்டொருசங்குகொ

டுக்கத்தீரும் வறுத்த ஓமம் விராகனிடை (க) குப்பைமேனி வேர்ப் பட்டை பலம்-உ. அரைப்படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தம் பொருமல்வலி செரியாமாந்தத்திற்கு.

வேலிப்பருத்தியிலைச்சாறு படி அரைக்கால் வசம்பு திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை (ரு) வேலிப்பருத்திக் கொழுந்து விராகனிடை (ச) இவைகளை பரைத்துச் சாற்றிற்கலக்கி முறித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

பெருந்தும்பை வெதுப்படக்கி பொடுதலை பிரமி வேலிப்பருத்தி துளசி துத்தி அகத்தி இவைகளினிலைகளை வேர்கிறையா யிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி கால். பச்சைமஞ்சள்சாறு படி மாகாணி விளக்கெண்ணெய் படி அரை ஒன்றாய்விட்டு அதில் ஓமம் ஆமையோடுசுட்டசாம்பல் உள்ளிவசம்புவகைக்குப்பலம் கால். இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காச்சி ஒரு துட்டெடை யெண்ணெயிற் பொரித்த வெங்காரம் பெருங்காயம் வகைக்கொரு பணவெடை மத்தித்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

மாந்தங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் வால்மிளகு கடுகுரோகணி சுக்கு எலம்திப்பிலி இலவங்கம்தான்றிதக்கோலம் போஸ்துக்காய்வகைக்குப் பலங்கால் இடித்திரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி மூன்றுதினங்கொடுக்கக் கிராணிமாந்தம் சுரக்கட்டி விஷதோஷங்கள் இசிவு மாந்தம் சோகை காமாலை சுரம் கோழை கொட்டாவிபொருமல் தும்மல் பித்தகணம் பாண்டுதீரும் இச்சாபத்தியம்.

அவித்தூற்றின ஷிளக்கெண்கிணய் தகரைச்சாறு வகைக்குபடி (க) நாயுருவி தைவேளை நாய்வேளை கொழுஞ்சி மூக்கரைச்சாரணை இவைகளின்வேர் வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வசம்பு ஓமம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வாய்விளங்கம் வகைக்குப் பலம் அரை வெள்ளுள்ளி பலம்-உ. கருஞ்சீரகம்வெந்தயம் கடுகுரோகணிவகைக்குப் பலம் (க) இவையெல்லாமரைத்துக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு பிள்ளையின் வயதுக்குத் தக்கதாய்க் கொடுக்கத் துட்டுமாந்தம் கிரிமி கழிகணம் வாயு காச்சல் நளிர் மாந்தம் பிரளி தீரும். தாய் உப்பு புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருக்கவும்.

கோரோசனை கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் திப்பிலி தேவதாரம் சந்தனம் ஏலம் மாசிக்காய் வெந்தயம் சுக்கு வெள்ளுள்ளி கஸ்தூரி வசம்பு ரோகணி பச்சை மூங்கிற்றூல் வகைக்கு விராகனிடை (க) வெதுப்பிக் பொடித்துச் சங்கங்குப்பிச் சாற்றிலரைத்தொருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலக்கி மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கமாந்தம் வயிற்றுப்பிசம் சுழிமாந்தம் நாவறட்சிக்கணம் குளிர்காய்ச்சல் இரத்த தொந்தசுரம் மூக்குக்குணம் கிரிச்சனம் பட்சிதோஷம் பழங்காய்ச்சல் முதலானவைகள் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நன்னாரி பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி சிற்றாமுட்டி சிற்றாமணக்குதுத்தி வட்டக்கிலுகிலுப்பை கண்டங்கத்திரி கண்ணுப்பூளை இவைகள் வேரும் கொவ்வைத்தண்டுமரைத்து வகைக்கொரு பெருவிளாங்காய்ப்பிரமாணம் விளக்கெண்ணெய் படி (௩) கழுவியெடுத்த சற்றூழஞ்சோறு இரண்டு தேங்காய்ப்பிரமாணம் ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி ஏலம் மதுரம் வெந்தயம் வகைக்குக் கழஞ்சு (ரு) கோரோசனை பூண்டு வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) இவைகளை யிடித்துப்போட்டு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கற்றூழஞ்சோறு மொருமொரென்றிருக்கிற பதத்திலிறக்கிக் கொடுக்க கணைமாந்தம் கணைக்கழிச்சல் ஊதுமாந்தம்ஊதுகனம் காமாலை சோகைதீரும். இச்சாபத்தியம்.

பொடுதலை மாபுளிவேம்பு நணாவேலிப்பருத்தி நொச்சி இவைகள் ஈர்க்கு வகைக்குப்படி (க) வெள்ளைப்பூண்டு திப்பிலி ஓமம்வகைக்குக்கழஞ்சு (க)இடித்தொருபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து(௩)நாள் கொடுக்க ஊதுமாந்தம் போர்மாந்தம் செரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தம் சத்திமாந்தம் நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

இஞ்சி சங்கு சின்னி பொன்னாங்காணி கரந்தவகைக்குச் சாறுபடி-கால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி ஒருகரண்டிவீதங்கொடுக்கச் சகலமாந்தமுந் தீரும். விளக்கெண்ணெய் படி கால் கணித்தக்காளிச்சாறுபடி கால் வெங்காயச்சாறுபடி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி அதிற் கடுகுரோகணி விராகன் (க) வறுத்துப் பொடித்துப்போடு ஒருகரண்டி வீதங்கொடுக்க மாந்தம் உட்காய்ச்சல் கணைக்காய்ச்சல் வாய்ப்புண் மூலச்சூடுபலவகைக்கழிச்சல் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கஞ்சாங்கோரை பிரமி துளசி பழம்பாசி குட்டிவிளா வல்லாரை சீந்தில்தண்டு வசம்பு கடுகுரோகணி வெள்ளைப் பூண்டு வகைக்கு விராகனெடை (க) இவையெல்லாந்தட்டி அரைக்காற்படி விள

க்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக்கொடுக்கச் சகலமாந்தங்களுந் திரும் இச்சாபத்தியம்.

மணித்தக்காளி வோரிலைத்தாமரை அலிரி புங்கு இவைகளினிலைச்சாறு சிற்றுமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் சங்கு சிற்றுமணக்கு நாவல் நன்னாரி கருந்துளசி பர்ப்பாடகம் மேனிகவுதும்பை இவைகளின் வேர் வகைக்கொருபிடி கடுக்காய்ப்பூஅதிமதுரம் சடாமாஞ்சில்செண்பகப்பூலவங்கம் செவியம் கடுக்காய்வாய்மிளகு கண்டுபரங்கிலிங்கம் மனோசிலைவாளம் பூரம்கெந்தி வகைக்கு விராகனிடை (க) இவையெல்லாமிடித்துப் கஸ்தூரி வகைக்கு விராகனெடை (க) பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு இருகழஞ்சுவீதம் குழந்தைக்கு யேழுநாள் கொடுத்து மர்தா உப்புப் புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருந்து பின் யேழுநாள்தள்ளி பிள்ளைக்குந் தாய்க்கும் ஒமந்தேய்த்துத் தலைக்கு நீர் வார்க்கச் சகலமாந்தங்களும் அதிகபேதிகண்டு மூர்ச்சையானாற் சுக்கைதட்டிப்போட்டுக் கியாழம்வைத்துக் கொடுக்க நிற்கும்.

மணித்தக்காளி துளசி துத்தி பிரமி வில்வம் வல்லாரை கையாந்தகரை பொடுதலை நணா புங்கு சங்கு இவைகளின் இலைச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க் கலந்து அதிற் கடுக்காய் தான்றிக்காய் சுக்கு திப்பிலிஆமையோடு அரத்தை ஒமம் வசம்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (அரை) சாதிக்காய் விராகனெடை (க) இவைகளை பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வயதுக்குத் தக்கபடிகொடுக்கமாந்தம் அட்சரம் கணம் மேகம் வெட்டைதீரும்

கனவகுப்பு.

பாரப்பா கணவகுப்பு பதினெட்டாகும்
பாடினர் வாதகணம் பித்தகண மோடு
நேரப்பா சேத்மகணம் மாந்தகண மின்னம்
நீர்க்கணஞ் சூலைக்கணம்பி ரளிக்கணந்தான்
சாரப்பா ஊதுகணம் சுழிக ணந்தான்
சார்வான மகாகணமும் வரட்க ணந்தான்
சூரப்பா சொதிப்புகணம் பிறக்க ணந்தான்
குறிப்பறிவா யையைந்து கணமுமாமே.

மாந்த முதிர்ந்து வாதகணம் பித்தகணம் சேஷ்மகணம்மாந்தகணம் நீர்க்கணம் சூலைக்கணம் பிரளிக்கணம் ஊதுகணம் சுழி

கணம் மகாகணம் வட்கணம் கொதிப்புக்கணம் பிறக்கணம் வீக்கக ணம் ஆமக்கணம் தேரைக்கணம் முக்குக்கணம் முலக்கணம் போர் க்கணம் இரத்தக்கணம் விஷமாந்தகணம் ஊதுமாந்தகணம் அந்த க்கணம் மந்தாரகணம் எரிகணம் என உடு-கணங்கள் பன்னிரண் டாண்டு யட்டுங் குழந்தைகட்கு வரும்.

வாதகணத்தின்குணம்.

உடல்கனத்துக் குழந்தை புகைந்திருமும் இரைப்பு நாவறட்சி தாகம் சுரம் பசி மாந்தம் நீர்ச்சுருக்குங்காணும் மலங்கருகும்.

பித்தகணத்தின்குணம்.

குழந்தை மஞ்சள்போற் கழியும் நாக்கும் கடைவாயும் புண் ணுகும் உடலெரிச்சல் சுரம் தலைகிறுகிறுப்பு மயக்கங்காணும்.

சேஷ்மகணத்தின்குணம்.

உடம்பிற்றினவு சொரி கைகாலில் வீக்கம் வாய்நாற்றம் வெப் பு இருமல் கோழை ஆறுத்தவனங்காணும் கீழ்வாயும் மேல்வாயும் வெடித்துப் புண்ணுகும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

ஈருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் கோவை வல்லாரை மாசிப்பத்திரி வில்வம் குட்டிவிளா இவைகளின்சாறு அத்திப்பால் ஆலம்பால் மு லைப்பால் ஆவின்பால் வெள்ளாட்டின்பால் ஆவின்நெய் கொம்புத் தேன் வகைக்குப் படி அரை தேங்காய்ப்பால் படி (க) சந்தனம்அ றுகங்கட்டை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப் பலம் (க) இடித்துக்காற்படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்ற வைத்து வடித்து ஒன்ருய்க்கலந்து நெய்ப்பதமாய்க் காய்ச்சிஅதில் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் கிராம்பு திரிகடுகு திரிபலாதி சடா மாஞ்சில் அதிவிடையம் மாசிக்காய் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து வடிகட்டின தூளைபோட்டுக் கிண்டிப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருகரண் டிவீதம் புளி உப்புத்தள்ளி ஒருமண்டலங்கொள்ள உடு-வகை கண ங்களும் தீரும், தேகங்குளிர்ந்து பொன்போலாகும்.

சீரகம் வில்லவப்பத்திரி வெங்காயம் வெந்தயம் இவைகளைஓர் நிறையாய் வெப்பிக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத் தியம்.

சிறுபுள்ளடி கழற்கொழுந்து அவிரி சாணுக்கி பொடுதலை வ கைக்கு ஒருபிடியை நையநறுக்கி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு வெயி லில் வைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

வில்வம் அவுரி ஈருள்ளி கடுக்காய் இவைகளைத்தட்டி விளக்கெ ண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்திரும் இச்சாபத்தியம்.

பொன்னாங்காணிவேர் புளியிர்க்கு வேப்பீர்க்கு வகைக்குஒரு படி கோழியவரைவேர் பலம் அரை நறுக்கி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி முலைப்பாலிற்கலந்து கொடுக்கத்திரும்.

கோஷ்டம் சன்பகப்பூ வெங்காயம் அவிரி நிலக்குமிழ் கடுகு ரோகணி விலாமிச்சு கிராம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்த் தட்டி நல் லெண்ணெயும் நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதிற்போட்டுப் பதமாய் க்காச்சி கொடுக்கத்திரும்.

கணமாந்த குணம்.

பாலன்தேகமிளைக்கும் பொருமல் வாந்தி வாய்நீர் தலைசுழற்ற ல் சோபதாபமசதிகாணும் வயிறு இரைந்து பாசிபோற் கழியும்வி ழிசுழலும் நாவலரும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சி துளசி முசுமுசுக்கை வகைக்கொருபிடி யிலையைப்பிட் டவித்துச் சாறுபிழிந்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்திரும் புங்குபுளி நொ ச்சிமா வேம்பு வேலிப்பருத்தி பொடுதலை கருவேப்பிலை நாரத்தை சங்கு அவிரி பொன்னாவரை இவைகளின் இலை ஈர்க்குவகைக்கு ஒரு பிடி சட்டியிற் போட்டு கடுகுரோகணி இந்துப்பு ஓமம் இவைகளை ச் சீலையில் முடிந்துபோட்டு வொருபடி தண்ணீர்விட்டு வற்றகாய்ச் சி தடித்து அதில் மேற்படிமருந்தை அரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்க த்திரும்.

புள்ளடி பொடுதலை தகரை மிளகு தக்காளி கருநொச்சி பழம் பாசி ஈருள்ளி இவைகளின்சாறு விளக்கெண்ணெய் பூண்டு வசம்பு வகைக்கு ஓர் நிறைபாய்க்கலந்து காய்ச்சி காலையில்கொடுத்து காலை யிற் சுக்கு ஓமம் பொன்முசுட்டை வேளை ஏலம் திப்பிலி திப்பிலிமூ லம் சமனெடையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ் செய்துகொடுக் கத்திரும்.

வல்லாரை பிரமி செருப்படை நீர்முள்ளி மணித்தக்காளி முசுமுசுக்கை எருமைத்தக்காளி துளசி கோழியவரை நெய்ச்சி

ட்டி இவைகளினிலே வகைக்கொருபிடி இடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி கால். விளக்கெண்ணெய்படி அரை. குமட்டிக்காய்ச்சாறு ஈருள்ளிச் சாறு வகைக்கொருசிரங்கை ஒன்றாய்க்கலந்து கடுபதத்தில்கார்கோலரிசி வசம்பு பூண்டு கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-க. பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும் இந்நான்குக்கும் இச்சாபத்தியம்.

வேலிப்பருத்தி வெள்ளைச்சாரணை குட்டிவிளா வேளைவேர் வசம்பு பூண்டு இவைகளைத்தட்டி எருமை வெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முலைப்பாலிற் சேர்த்துக்கொடுக்கத் திரும். பத்தியமில்லை.

விளக்கெண்ணெய் நுணாவிலைச்சாறு ஈருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி (க) வில்வக்கொழுந்துஇரண்டுபிடி கருஞ்சீரகம் பொரித்தவெண்காரம் வகைக்கு விராகனெடை-உ. கடுக்காய் விராகனெடை-ச. பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கடும்பத்தியமாய்க் கொடுக்கத் தீரும்.

வெள்ளாட்டுப்பால் படி-உ. விளக்கெண்ணெய்படி-க. திருகுகள்ளிப்பால் பலம்-க. இண்டங்கொழுந்து படி-க. செண்பகப்பூ அதிமதுரம் சாதிக்காய் லவங்கம் ஏலம் வெள்ளுள்ளி சாதிபத்திரிசருள்ளி சீரகம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு விலாமிச்சு வெட்டிவேர் நன்னாரி சிறுநாகப்பூ பூலாங்கிழங்கு கோரோசனை கடுக்காய் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் பச்சைநாகேசுரம் வகைக்கு விராகனெடை-அரை. இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு எண்ணெயும் முலைப்பாலுங்கலந்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

வால்மிளகு பூண்டு ஓமம் வசம்பு கிராம்பு செண்பகப்பூ சரிநிறையாய்த்தூக்கி பொடுதலைச் சாற்றால் நாலுசாமமரைத்துச் சுண்டைக்காய் பிரமாணம் மாத்திரைசெய்துக்கொண்டு மேற்படி சாற்றில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஊதுமாந்தகணத்தின்குணம்.

குழந்தை யுடல் கண் கால் வீங்கும் நாவு புண்ணாகும் சுரங்காயும் அன்னந்தண்ணீர்செல்லாது கால்கைசோரும் சுவாசம் மிகுதியாகும்.

நிவர்த்தி.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி கரிப்பான்கரந்தை மாதுளம்பழம் வல்லாரை வட்டத்திருப்பி பர்ப்பாடகம் ஒரிலைத்தாமரைக் கிழங்கு

செந்தாமரை கண்டங்கத்திரி செங்கொழுநீர்க்கிழங்கு சூரத்தாவாரை முருக்கு இவைகளின்சாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப் படி-கால். விளக்கெண்ணெய்படி-க ஒன்ருய்க்கலந்ததில் இண்டம்வேர் காயம் வசம்பு யேலம் வெட்பாலையரிசி முத்தக்காசு விளாம்பிசின் மதுக் காரைப்பிசின் இலவம்பிசின் செங்கத்தாரிப்பட்டை மாசிக்காய்கடுக்காய் அதிவிடையம் வால்மிளகு சாதிப்பத்திரி வகைக்குப் பலம்-கால். இடித்துப்போட்டுப் பலமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஒருதுட்டெடையாய் மூன்றுவேளை உப்புப்புளி நீக்கிக் கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

நாய்வேளைவேர் கரிப்பான் சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிற் கலக்கிகொடுத்து நீர்முள்ளி சுட்டசாம்பலை கரிப்பான் சாற்றிற்கரைத்து மேலிற்பூசிவைத்திருந்து மாலையில் வெந்நீரில் ஸ்நானஞ் செய்விக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

நீர்க்கணமாந்தகுணம்.

குழந்தை இருமும் மூக்கில்நீர்வடியும் இடையில்சுரங்காயும் வயிறுபொருமி யிரைந்து பலவிதமாய்க் கழிச்சலும் தலைபுரட்டல்மயக்கங்காணும் உடம்பு முகங்கண்சோரும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் செண்பகப்பூ ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி வெட்டிவேர் கோஷ்டம் மாசிப்பச்சை விலாமிச்சம்வேர் சமன்கூட்டி ஆதண்டைச்சாற்றால் ஒரு சாமமரைத்துக் குன்றிப் பிரமாணம் உண்டைசெய்துக் கொண்டு ஒருண்டையை முலைப்பாலிற் கொடுக்க மாந்தமெட்டும் குடற்படுவன் நீர்ப்பாடு கெர்ப்பப்பாடு நாவரட்சி சுரம் சூலையெரிவு வெப்புதோஷந்தீரும்.

சிங்கிமாந்தகணத்தின்குணம் அதேவிஷமாந்தகணம்.

உந்தியிற் கனலேறி ஈரல்வெந்து புண்ணாய் உடலாதி யந்தமுந்திப்போற்காயும் சுவாசம்மேல்நோக்கி இளைக்கும் குழந்தை திக்குமுக்காடி மயமாகும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் யேலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதிசண்பகப்பூ மாசிக்காய் இலவங்கப்பூவகைக்குப்பலம்-கால். கல்வத்திலிட்டு வெட்டிவேர் மாசிப்பத்திரி கருந்துளசி விலாமிச்சு இந்த நால்வகை மூலிகைச்சாற்றால் இரண்டு சாமமரைத்து குன்றிபோ

ளுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்திக்கொண்டு மாசிப் பத்திரிச் கியாழத்தில் ஒருண்டை கொடுக்கத்தீரும்.

இலவங்கப்பூகியாழத்திலிட மாந்தசுரம், வாந்தி, மந்தந்திரும் முலைப்பாலிலிடக் குடற்படுவன் நீர்ப்பாடு மாந்தம் கரப்பன் நாவரட்சி வயிற்றெரிவு அன்னவிடாய்;சுரம்மாந்தம் உப்பிசம் இருமல் தீரும்.

நீர்க்கணத்தின்குணம்.

சாரணைக்காய், மூக்குரட்டைக்காய், பொடுதலைக்காய், திரிகடுகு, துளசி சீரகம் ஒர்நிறையாய்த் தட்டிபோட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுழிசுணத்தின் குணம்.

நளிர்சுரம் சுவாசங்காணும் கஞ்பஞ்சடையும் உச்சி குழியும் நெஞ்செரியும் உடல்நொந்து குழந்தை அயரும்.

வேறு.

சுவாசம் இருமல்காணும் முகம் மார்பு புடைத்துக்காணும்வயிறுசுரல் நெஞ்சு தொண்டை நாவுவெந்து புண்ணாகும் குழந்தைமுலையுண்ணாது அலறியழும் கால்கைகுளிரும் வயிறு பொருமும் சுரங்காயும் கண்சொருகும் நாவுவரளும்.

வேறு.

நெஞ்சிற்கபங்கட்டி இருமல் இளைப்பு மய்க்கங்காணும் மார்பு சுழியாய் வாங்கும் வாயில் நுரைதள்ளும் வாந்திபண்ணும் சுரங்காயும் சுழியும் முகம் மஞ்சள்போலிருக்கும் தலைநோகும்

நிவர்த்தி.

செண்பகப்பூ விராகனிடை-௧௦. சாதிப்பத்திரி கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-அரை. பொடித்து ஒருபடிவிளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சற்று கொதிக்கவைத்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வெங்காயம் வசம்பு உசிலம்பட்டை ஒர்நிறையாய்த் தட்டித்தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

இரண்டு கண்டங்கத்திரி இம்பூரல் இவைகளின்வேர் கடுக்காய் ஓர்நிறையாய்த் தட்டி காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சூரிய புடம் வைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

குன்றிமணி கிலுகிலுப்பை முசுமுசுக்கை துளசிகூவிளை இவைகளின் வேரைத்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுச்சூரியபுடம்வைத்துக் கொடுக்கத் தீரும். ஈருள்ளியும் சிவக்க வறுத்த துருசும் ஓரிடையாய்த்தட்டிக் கியாழஞ்செய்து வடித்ததில் இலுப்பைப் பிண்ணாக்கைப் பொடித்துப்போட்டு வடிகட்டிக் கொடுக்கக் கபம்போகும்.

தூதுவேளை துளசி நுணசங்கு இரண்டு பொடுதலை செம்முள்ளி சீரகம் ஓர்நிறையாய்பசுவின் நெய்யில்வேகவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும். குப்பைமேனிச்சாறும் உப்புங்கலந்து வேப்பெண்ணெயில் மத்தித்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய் காட்டுமல்லிகை கற்றாழை வெந்தயம் சீரகம் சாரணை ஈருள்ளி ஓர்நிறையாய்த் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

நுண சங்கு இரண்டுபூண்டு பொடுதலை செம்முள்ளிஇவைகளின்சாறும் நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துகொடுக்கத்திரும். நந்தியாவட்டம் நாய்த்துளசி சிவதை காட்டுமல்லிகை துளசி தூதுவேளை இவைகளின் வேரரைத்து வகைக்குப் புன்னைக்காயளவு கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை சின்னி மணித்தக்காளி கொட்டைக்கரந்தை குப்பைமேனி கோழியவரை சமனயிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-அரை. ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து மெழுகு பதமாய் வடித்து ஒருதுட்டெடைகொடுக்கத்திரும் கடும்பத்தியம்.

கற்கடகச்சிங்கி சீந்தில் சிரகம் வில்வரோடு அதிவிடையம் கடுகுரோகணி கண்டங்கத்திரி முசுமுசுக்கை முள்ளி தூதுவேளை திப்பிலி ஓர்நிறையாய்த் தட்டித் தண்ணியிற் போட்டுக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்திரும். இச்சாபத்தியம்.

சூலிக்கணத்தின் குணம்.

நெஞ்சு வாய் தொண்டை நாவு வெந்து புண்ணாகி இருமல் சுவாசம் வயிற்றுப் பொருமல் கண்டு குழந்தை முலையுண்ணாதுமுகம் நாறும்.

நிவர்த்தி

துளசி, நிலத்துளசி, கஞ்சாங்கோரை, மாசிப்பத்திரி, வில்வம் உள்ளி, இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் விளக்கென் ணெய்படி-கால், திரிகடுகு விரகனிடை-உ. வறுத்துப்பொடித்து ஒ ன்றாய்க்கலந்து அதில்தேன்விராகனிடை-உ. விட்டுப்பதமாய்க்காய் ச்சிவடித்து இரண்டு விராகனெடையாய்க் கொடுக்கத்தீரும்.

மக்ராகணத்தின்குணம்.

முகம் புறங்கால் புறங்கை மினுக்கும்வழிவெளுக்கு உடல் வெ தும்பும் நாவு உதடு புண்ணாகும் குழந்தை மயங்கும்.

சிறுகீரைவேர் விஷ்ணுகாந்தி கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுபூளைவெது ப்படக்கி சீந்தில் ஆடாதோடை இவைகளை யோர்நிறையாய் நறுக் கிக் சட்டியிற்போட்டு இளவறுப்பாய் வறுத்துத் தண்ணீர் விட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

பிரளிக்கணத்தின்குணம்.

வயிறுபொருமி யேப்பமுண்டாகும் உடல்புண்போல் நொந்து குழந்தை திடுக்கிட்டேங்கி யழுதலறும் மாப்போல் மலங்கழியும்வேறு மலங்கட்டி வயிறு பொருமி யடிக்கடி முக்கும் குடலைப்புரட்டி வலி க்கும் முலையுண்ணாது நாவுலரும் மேல்மூச்சி இளைப்புக்காணும் மு த்துப்போல் மூக்கில் நீர்வடியும் முகத்தில் மஞ்சள் மணக்கும்.

நிவர்த்தி.

அவித்துற்றின சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி யொன்றில்-௪. பேய்க்குமட்டிக்காயும்-உ. பசி வெங்காயமு மரிந்துபோட்டுக் கரு ஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-அரிக்கால் கடுகுரோக ணி பலம் அரைக்கால் இவைகளை பொடித்துச்சேர்த்துப் பதமா க்காய்ச்சி ஒரு துட்டெடை கொடுத்துப் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி கெய் ள்ளத் தீரும்.

பிறக்கணத்தின்குணம்.

வயிறுபொருமி பசுமையாயும் தோய்த்த தயிர்போலும் கழி யும் தூக்கமிகும் பாலருந்தி வாந்திபண்ணும் சுரங்காயும் விழிசொ ருகும் குழந்தைகைகால் சில்லென்றுருக்கும் தலையைப் புரட்டும்.

வல்லாரைகோழியவரை கஞ்சாங்கோரைசானகிப்பூடு வேளை ஒற்றைப்பேய்மிரட்டி இரட்டைப்பேய்மிரட்டி துடரி சிறுபுள்ளடி இவைகளை ஒரளவாயிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-௧. ஒன்ருய்க் கலந்ததிற்காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் வசம்பு கைச்சொரு கழஞ்சுபொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து மூன்று நாள் கொள்ளத்தீரும்

வரட்கணத்தின்குணம்,

சரீரமெல்லாம் சிவந்தும் நெஞ்சுதுடிக்கும் குழந்தைபுரைந் திருமும் நாவுலறுக்கும் வயிறெரியும் வேறுநாக்கில் மஞ்சளாயும் வெண்மையாயும் முட்களும் அதினடுவில் மூன்று வெடிப்புத் தோன்றும் இருமல்சளியும் மிகுந்ததுக்க மயக்கங்காணும் முகம் மஞ்சட்பூத்திருக்குரும் உடல்வற்றும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧. கிழ்க்காய்நெலலிச்சாறுபடி அரைக்கால் அதிமதுரம் கடுக்காய் தான்றி சுக்கு விஷ்ணுகரந்தைவேர் துளசி தூதுவேளை வகைச்குப்பலம்-கால்.இளநீர் விட்டரைத்துச் சேர்த்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி இரவிற் சோறுண்டதின்பின் ஒருகரண்டி எண்ணெயுண்டு உறங்கக் காலையில் வயிறுகழியும் அப்பால் மேற்படி எண்ணெய் காசெடையாய்ச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும். முள்ளிவேர் செவ்வள்ளிக் கிழங்கு தண்ணீர்மீட்டான் முசுமுசுக்கை தூதுவேளைகண்டங்கத்திரி சம்பிப்பிசின் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திருகுகள்ளிவேர் மணித்தக்காளி பூடு வசம்பு வகைக்குவிராகனிடை-௧. விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத் தீரும்.

கொதிப்புக்கணத்தின்குணம்.

நெஞ்சும் விலாவுங் கொதிக்கும் நெற்றிவியர்க்கும் பஞ்சுபோல் கண்வெளுக்கும் இருமல் தலைவலிகாணும் குழந்தைகுரல் கம்மும்,

ஆமணக்கெண்ணெய் எலுமிச்சம்பழம் இலந்தை வெங்காயம் வகைக்குச்சாறுபடி-கால். கருஞ்சீரகம்பலம்-கால் கற்ருழஞ்சோறுபலம்-௧. ஒன்ருகக்கூட்டிக் காய்ச்சிகற்ருழஞ்சோறு சிவந்தபதத்

தில் வடித்து அந்தி சந்தி காற்கரண்டிவீதங் கொள்ள கணை-சஅ. அத்திசுரம் அத்திவெட்டை மேசசுரம்பித்தவெட்டைதீரும். சிறியோருக்கும் பெரியோருக்கு முபயோகப்படுத்தலாம்.

அந்தக்கணத்தின்குணம்:

மூளையிற் கனலேறி யுடல் வெதும்பும் நாவுலரும் விழிவெளுக்கும் முகம் மஞ்சள்னிறமாக மினுக்கும்.

நிவர்த்தி

சிறுகீரை கானி பூலா அவுரி இவைகளின்வேர் தேற்றுவிரை கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-க: அரைத்து ஆவின் வெண்ணெயில் வேகவைத்து வடித்து மூன்றுநாட் கொடுத்து மேற்படி மருந்துகள் முலைப்பாலில் அரைத்துத் தலையிற் பூசிவரத் தீரும்

மர்தாரகணத்தின்குணம்.

வயிறூதி சுரம் மயக்கம் சுவாசங் காணும்

நிவர்த்தி.

நாயுருவி கரிசுலாங்கண்ணி வல்லாரை கவுதும்பை கண்டங்கத்திரிநொச்சிஇவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-கால். விளக்கெண்ணெய் படி-க. வெள்ளுள்ளி திரிகடுகுதிரிபலை வகைக்குப்பலம்-க. இலவங்கப்பூ வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ. பொடித்துப்போட்டுச் சிவந்த பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

எறிகணத்தின்குணம்.

உடலாதியந்தமும் எரியும் வாய்வழி சுவாசம்போகும் வாய்நீர்வடியும் குழந்தை யலறியழும் நித்திரைகொள்ளாது.

நிவர்த்தி.

தென்னங்குரும்பை தகரை வகைக்குச் சாறுபடி-கால். பழம்பாசிகுமரி மஞ்சணத்தி சருள்ளி இவைகளின் சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குபடி-அரை. ஏலம் இலவங்கப்பட்டைகோஷ்டம் நற்சிரகம் சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-அரை: பொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு காசெடை கொள்ளத்தீரும். மற்றகணங்களுந்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஆமகணத்தின்குணம் இதுவே சீதக்கணம்.

சாமந்தோறு முடல் வெதும்பி நாளுக்குநாள் தேகம் வற்றும் தாசமிகும் பசிமந்திக்கும், வயிறுபொருமி இரைந்துகழியும், சுவாசமிகும். கால் குளிரும், குழந்தை கண்விழியாது அயரும் திடுக்கிட்டெழுந்து சீறியழும் மூக்குயரும் புருவஞ் சுழிக்கும்.

இண்டம்வேர்த்தண்டுச்சாறுபடி-க. குமிழ்மாசிப்பத்திரி புரி குகிலத்துளசி உள்ளிமுடக்கொத்தான் தூதுளை நுணு வல்லாரை சுஞ்சாங்கோரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-கால்: விளக்கெ ணெய்படி-க. ஒன்ருய்க்கலந்ததிற்சாதிக்காய் ஏலம் கிராம்பு கடுகு ரோகணி கடுக்காய் வால்மிளகு ஓமம் வசம்பு சுக்கு வகைக்குப் பலம்-க. வறுத்துப் பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்தொரு கரண்டி வீதம் அஞ்சுநாள் கொடுக்கத்தீரும். வே லிப்பருத்தி கோழியவரைகிளுவைபொடுதலைகள்ளிசிவதை இவை கள்வேர் வெளுச்சிபிசின் வசம்பு உள்ளி கடுகுரோகணி சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கொரு கழஞ்சு தட்டி ஆமணக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டுபாலும் ஒன்ருய்க் கலந்துபோட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முலைக்காம்பிற்றடவி குழந்தைக்கு முலைகொடுக்கத்தீரும் இச்சா பத்தியம்.

நீராமக்கணத்தின்குணம்.

தண்ணீருஞ் சீதமுமாயும் பச்சைமஞ்சள்போலும் குழந்தை கழியும் கண்ணில்நீரும் பீளையும் வடியும் மயக்கமுங் கடுப்புங் காணும்.

எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயைச் சட்டி யிலுருக்கி மணித்தக்காளி கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துப்போ ட்டெரித்து பதத்திலிறக்கி ஒருகாசளவு ஐந்துநாள் கொடுக்கத் தீரும். பெரிய பிள்ளைகட்கு துட்டெடை கொடுக்கவும்:

பேராமக்கணத்தின்குணம்.

கைகால் குளிரும் கண்வளையமாகும் சுரங்காயும் குழந்தை வாந்திபண்ணும் திக்கிட்டேங்கும் வயிறு பொருமிக் கழியும் சோரும் முலையுண்ணுது சீறி வெருவிப் பார்க்கும்.

தும்பை பொடுதலை கொஞ்சி இவைகளின்வேர் திப்பிலி சீர கம் ஓமம் இந்துப்பு வோர்நிறையாய் நாழி ஆவின்மோரி லரைத் துக் கலக்கிக் காய்ச்சிக்கொடுக்க வாயுபோம் கணந்தீரும்,

முக்குகணத்தின்குணம்.

குழந்தை யடிக்கடி வாந்திபண்ணும் முலையுண்ணுது சோ ரும் மலத்தில்ரத்தம்விழும் நாக்குவேகும் சுரம் தலைவலி நடுக்கம்

வாந்திநாவரட்சி தாகங்காணும் சந்துப் பொந்துகள் உளையும் மூக்கிச் சிதமு மலமுமாய்க்கழியும் ஆசனவாய் கடுத்துத் தீப்போலெரியும் அடித்தள்ளும் மேனிகறுத்து வற்றும்.

நிவர்த்தி.

குமரிச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப் படி-கால். எலுமிச்சம் பழச்சாறுபடி அரைக்கால் விளக்கெண்ணெய் படி-க. வில்வம் விலாமிச்சு விஷ்ணுகாந்தி முத்தக்காசு வோரிலைத்தாமரை முருங்கைவித்து துளசிவித்து சோங்கிலவம்பிசின் ஆவாரை பிசின் கோஷ்டம்அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் தாளிசபத்திரி வகைக்கொருபலம் வறுத்திடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒரு துட்டெடைவீதம் மூன்றுநாள்காலையிற்கொடுத்து மாலையில் இண்டங்தண்டைக் கண்டங் கண்டமாய் நறுக்கி ஊதிக் காற்படி தண்ணீர்வாங்கி அதிற் சிரகத்தைப் பொரித்துப் போட்டு வற்றவைத்து மூன்றுநாள்கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

எழுதடவை கழுவின் கற்றாழஞ்சோறு வெந்தயம் எலுமிச்சம் பழச்சாறு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

மூலகணத்தின்குணம்.

வாதபித்த மதிகரித்து குழந்தை சீத இரத்தமாய்க் கழியும் ஆசனங்கடுத்துளையும் காய்ச்சல் வயிற்றிரைச்சல் விடாத் தலைவலி காணும் முகங்கருகுஞ் சிவக்கும் அடித்தள்ளும்.

நிவர்த்தி.

சிரகம் அதிவிடையம் கடுக்காய் சுக்குபரங்கிப்பட்டை கசகசா சந்தனத்தூள் சாதிப்பத்திரி நெல்லிவற்றல் சிற்றாமுட்டி செம்பருத்தி வில்வம் விலாமிச்சு இவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம்-க. கற்கண்டு பலம்-உ. பொடித்து ஐந்துபல ஆவினெய்யிற் போட்டு லேகியஞ்செய்து பாக்களவு எழுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

பழம்பாசி சமூலம் வெள்ளாட்டுப்பாலிற் போட்டுக் காய்ச்சி வெந்தபின் வடித்து அதிலொரு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து கொடுக்கத்தீரும்.

அதிமதுரம் சிரகம் ஏலம் பெருமாத்துப்பட்டை இவைகளை யோர்நிறையாய் கருவேலம்பட்டை கியாழத்திலரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கொடுக்கத்திரும். இம்மூன்றும் இச்சாபத்தியம்.

கணக்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

கல்லார் கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி செவியம் திப்பிலி அதிவிடையம் தான்றி கருஞ்சீரகம் அக்ராகாரம் கடுகுரோகணி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கற்கடகச்சிங்கி குரோசானி கஸ்தூரி பூரகம் சீரகம் கோரோசனை குங்குமப்பூ இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு இஞ்சி கையாந்தகரை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கொரு சாமமும் நாரத்தங்கனிச் சாற்றால் மூன்றுசாமமு மறைத்து பயறளவா யுண்டைசெய்து முலைப்பாலிற் கொடுக்க எட்சி நீர்ப்புள் பறவைதோஷம் நளிர்சுரம் கழிச்சல் இருமல் ஈளைகாசமெட்டும் கணமாந்தமும் நீங்கும்.

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம்யேலம் இலவங்கம் சந்தனம் கடுகுரோகணி இலுப்பைப்பூ நன்னாரி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் திப்பிலி அதிமதுரம் முத்தக்காசுகொடிமுந்திரிப்பழம்பேரீச்சம்பழம் வோர்நிறையாய் கரிப்பான்சாற்றாலரைத்துக் கடலைப்பிரமாணமுண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க அஷ்டகணங்கள் மாந்தசுரம் தாகந்தீரும்.

சந்தனம் நன்னாரி புளியவிரைத்தோடு சாஸ்திரபேதி முத்தக்காசு கோரைக்கிழங்கு வோரிலைத் தாமரை சிறுகீரை நாயுருவி வல்லாரை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சண்பகப்பூ கல்நார் திப்பிலிஇருவாட்சி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் யேலம் இலவங்கபட்டை உருத்திராட்சம் கோரோசனை பொன்னாங்காணி குப்பைமேனி கலைக்கொம்புஇவைகளில் மூலிகைகளுடைய வேர்த்தோல்களும் கடைச்சரக்குகளும் வோர் நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு வல்லாரைச் சாற்றாலும் பொன்னாங் காணிச்சாற்றாலும் மைபோலாட்டி தேற்றாவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்கஅஷ்டகணங்களுந் தீரும்.

விளக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப் படி-க. ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கிளுவைப்பட்டை கருவேலம்பட்டை வெங்காயம் இண்டங்கொழுந்து வகைக்கொருபிடி சீரகம் பலம்-க. காச்சுக்கட்டி பலம்-கால். தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருகரண்டி விதங்கொடுக்க அஷ்டகணம் மாந்தம் தோஷந் தீரும்.

வல்லாரை பலம்-க00. எட்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து சுக்கு யேலம் கலைக்கொம்பு சாதிக்காய் தாளிசப்பத்திரி கோஷ்டம் சாதிப்பத்திரி விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர்

நற்சீரகம் தான்றிதக்கோலம் பொரிகாரம் சண்பகப்பூ குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் இன்பூறல்வேர் கச்சோலம் மல்லி கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனெடை-க. ஆவின்பாலிலாட்டிக் கியாழத்திற் கரைத்து ஆவினெய்படி-க. கூடவிட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக் கரண்டி நிறைகொடுத்துவர மாந்தம் போர்மாந்தம் மேகம் காசம் விஷரோய் ஈளை இருமல் சுவாசகாசம் இளைப்பு மூலகணம் உட்சுரம்அஷ்டகணந்திரும்.

ஏழுதரங் கழுவின கற்றாழஞ்சோறு ஒருதேங்காய்ப் பிரமாணம் வெந்தய மொரு துட்டெடை ஈருள்ளி பலம்-க. இவைகளை ஒரு படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டி வீதங்கொடுக்க-கஅ. வகைக்கணம் வெட்டைசுரந் திரும்.

இண்டு தூதுவேளை சங்கங்குப்பி வேலிப்பருத்தி பூவரசு குப்பைமேனி ஆடாதோடை சாரணை பூலா நரிப்பயற்றங்கொடி பிரமிதைவேளை கற்றாழை இவைகளின் வேர்களை இடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-க. விளக்கெண்ணெய் படி-உ. கருஞ்சீரகம் வோமம் பூண்டு கோரோசனை செண்பகப்பூ வசம்பு சாதிக்காய் தான்றிக்காய் வகைக்குப்பலம்-அரை அரைத்துக் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி ஒருகரண்டி வீதங்கொடுக்க மாந்தம் தோஷகணம் தெற்கத்துக் கணமுந்திரும்.

இம்பூரல் சிறுகிரை முசுமுசுக்கை கோவை எலிச்செவி குரும்பைகாணி இண்டுகுப்பைமேனிஅவிரிபொடுதலை ஆடாதோடைவல்லாரை துளசி குதிரவாலி தூதுவளை கோழியவரை கொன்றை தகரை கரிப்பான் முருங்கையிலை மேற்படி பட்டை விஷ்ணுகரந்தை ஓரிலைத்தாமரை பர்ப்பாடகம் நிம்பு ஆனைநெரிஞ்சி நரிப்பயறு ஈருள்ளி நறுவிலியிலை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி மாகாணிவிளக்கெண்ணெய் படி-க. சுக்கு செவியம் பேறரத்தை சித்திரமூலம் சிறுதேக்கு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் யேலம் சண்பகப்பூ சீரகம் கிராம்பு கோஷ்டம் உள்ளி கோரோசனை காசுக்கட்டி கம்பிப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு-க. இவைகளை யரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிப் பத்தியமாய்க் கொடுக்க அட்சரங்கள் சுரம் கணம்-கஅ. ம் நீங்கும்.

மாதுளம் சமூலமரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சீந்திற்சர்க்கரை யொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெய் நாலெலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்

திரி யேலம் வகைக்கு விராகனிடை-க. பொடித்துப் போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காச்சிவடித்து ஒருகரண்டி வீதங்கொடுக்கச் சகலகணம் தோஷம் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொன்னாங்காணி துளசி தகரை கீழ்க்காய் நெல்லிவெண்ணொச்சி நாயுருவி அம்மான்பச்சரிசி கருநொச்சி இவைகளினிலே வோரிலைத்தாமரை புளியாரை வல்லாரை சிறுபுள்ளடி நரிப்பயற்றங்கிகாடி இண்டந்தண்டு முசுமுசுக்கை அகத்திப்பழுப்பு சீந்திற்கொடி ஆடாதோடை ஆடு தின்னாப்பாளை விஷ்ணு கரந்தை முட்காவேளை இவைகளின் கொழுந்தும் ஆவரை விடத்தலை நிலக்குமிழ் சிறுகீரை வில்வம் உத்தாமணி மிளகு தக்காளி நைவேளை சங்குகண்டங்கத்திரி நாய்வேளை குட்டிவிளா சங்கங்குப்பி இவைகளிவேரும் வகைக்கொருபிடிவேர்களை நறுக்கிக் கியாழஞ்செய்துகொண்டுகொழுந்துவகைகளைச் சாறுவாங்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து அதில் ஆமையோடு வோமம் கடல்நுரை சீரகம் திப்பிலி கடுகுரோகணிகிராம்பு கருஞ்சீரகம் பர்ப்பாடகம் பூவந்திப்பழம் வசம்பு பெருங்காயம் செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்கிக்கழஞ்சி-க. இவைகள் பைபோலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி அந்தி சந்தி துட்டெடை பத்துநாட் கொருவிதப்புளி இறைச்சி கரப்பான் பதார்த்தந்தள்ளி கொடுக்கச் சகல கணங்களுந் தீரும்.

நீர்முள்ளி, ஈருள்ளி, திரிபலை, சங்கம்வேர், ஓர் நிறையா யொருபடி மோரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இருப்பப்பாத்திரத்தில் ஊற்றிவைத்துக்கொண்டு ஒருசங்கு இரண்டு சங்கு தினங்கொடுக்கத் தீரா தகனமுந்தீரும்.

செப்புநெரிஞ்சில், சிறுபுள்ளடி, சிறு அம்மான்பச்சரிசி, தகரைவேர், நரிப்பயற்றங்கொடி, அகத்திப்படை, வெங்காயம்வகைக்குக் கழற்சிக்காய் பிரமாணமரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கச் சகலரணங்களுந் தீரும்.

கணத்தினல் இரத்தம்விழுதலுக்கு:

நிலக்குமிழ், எருக்கு, விஷ்ணுகரந்தை, ஆவரை, கொன்றை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கனைப்பூண்டு, அம்மான்பச்சரிசி, வகைக்குப்பலம் க. மெழுகுபோலரைத்து ஒருபடி விளக் கெண்ணெயிற்

கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்ததில் ஏலம், அதிமதுரம், சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க. வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு வேளைக்கு ஒருகாசெடை முலைப்பாலிற்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்:

கணச்சூடுதணிய.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௪) வல்லாரைச்சாறு படி-அரை வெந்தயம் பலம் (௨) பசுவின்பால்விட்டரைத்துக் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துச் சக்கரைக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

கணம், இருமல், வாய்நாற்றத்திற்கு.

மணித்தக்காளி ஒருபிடி வெந்தயம் பலம் (க) ஈருள்ளிமூன்று ஏலம் ஒரு துட்டெடை பொன்னிறமாய் வறுத்து இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டெட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்றுநேரங் கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகணம், பொருமல், இருமல், கபத்திற்கு.

தூதுளை, நாயுருவி, கரிப்பான், வல்லாரை, தும்பை, நொச்சி கண்டங்கத்திரி வகைக்குச்சாறுபடி-கால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (க) இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு, திரிபலை,வெள்ளைப்பூண்டு, வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை (௩) வீதம் அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டி கொடுக்கத்தீரும்.

பொருமல் மாந்தகணத்திற்கு.

துளசி, செம்முள்ளி, தும்பை, கஞ்சாங்கோரை, தைவேளை இவைகளினிலை நற்சீரகம் ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிச் சாறு பிழிந்து கொடுக்கத்தீரும். சாரணைவேர்ப்பட்டை, தேசாபுரம், ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கனமாந்தம், வயிற்றுளைவு,

பொருமலுக்குப் பாலசஞ்சீவி மாத்திரை.

வெள்ளைத்துத்தம், வெண்காரம், கோரோசனை, கொழுஞ்சி, கடுகுரோகணி, வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) அகத்தியிலைச்சாறு விட்டு ஒருசாமமரைத்து சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருண்டைக்கொடுக்கத் தீரும்.

தெற்கத்துக்கணமாந்தம், போர்மாந்தத்திற்கு,

வசம்பு, ஓமம், வெள்ளுள்ளி, காயம் வகைக்குப் பலம்-கால். தூள்செய்து அரை-படி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டு ஒருநாழிகைக்கொதிக்கவைத்து ஆறுநாள் ரவிபுடம்வைத்து குழந்தைகளி நிதானங்கண்டு கொடுக்கத்திரும்.

வேப்பெண்ணெய்படி (அரை) வேலிப்பருத்தி, குப்பைமேனி, வெள்ளெருக்கம் பழுப்பு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (கால்) வெள்ளருகு, நொச்சி, முருங்கை இவைகளின்பட்டை வகைக்கொருபிடி ஒருத்தலைப்பூண்டு பலம் (க) வசம்பு, அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை (க) இவைகளைத்தட்டி ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கரண்டிவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வீக்கணத்துக்கு.

உள்ளி, வசம்பு, ஓமம், அதிமதுரம், கோஷ்டம், கிராம்பு, சுக்கு, மிளகு, ஏலம், கூத்தன் குதம்பைவேர் வகைக்கு விராகனிடை (க) பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு சூரியபுடம் வைத்து சிறுகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

கணைக்கடுப்புக்கு:

ஆமணக்கெண்ணெயும், நிம்பச்சாறுஞ் சமன்கலந்ததில் வெந்தயத்தை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கடுப்பு அடிப்புறப்பட்டதற்கு

கச்சந்திராய்வேர், பொன்னாங்காணிவேர், சாரணைத்திவேர் வகைக்கு விராகனிடை (க) பூடுத்தயிலம் விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பாலி லொருபலம் வெந்தயம்போட்டு வேகவைத்திறக்கி வெல்லமும் செய்யும்விட்டுக் களிகிண்டி அந்திசந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தசிதக்கடுப்பு பலவிதக்கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

விருசம்பட்டை, ஈருள்ளி, பருத்திப்பிஞ்சி இவைகளை யோரளவாய்ச்சாறுபிழிந்து அதில் அதிமதுரம், குப்பைக்கீறைவேர், வெள்ளைக்கருடன்கிழங்கு, மாதுளம்பிஞ்சு, சீரகம் இவைகளைச் சமனாயரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தம், சீதம், கடுப்பு, நீர்சுருக்கு.

இளந்தென்னம் பூவையிடித்துப் பிழிந்தசாறு தயிர் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால், எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருபலம் ஒன்றாய்க் கலந்து புளித்தள்ளி மூன்றுநாள் அந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும்:

கிராணிக்கடுப்புக்கு.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் வெந்தயத்தை வேகவைத்துண்ணத்தீரும் கோரோசனை, சண்பகப்பூ, கோஷ்டம், வெட்டிவேர்,

ஏலம், அதிமதுரம், சாத்திரபேதி, மாசிப்பச்சை, தான்றிக்காய் வகைக்கு விராகனெடை (உ)வெட்டிவேர்க்கியாழத்திலும் முலைப்பாலிலுமரைத்து உண்டைசெய்து மேற்படி பாலிற்கொடுக்க மேற்படி வாதபித்தசுரம்,ஊஷ்ணம் கடுப்புமாந்தம், சன்னிக்கழிச்சல் பிரளி, குடல்பிரட்டல்,நீங்கும். இதன்பேர் அமிர்தாதியுண்டை.

ஆமக்கடுப்புக்கு.

பரித்திவிரைப்பருப்பு, சாதிக்காய் நன்னாரிவேர், வட்டத்திருப்பி, சீரகம், கிராம்பு ஓர்நிறையாயரைத்துச் சிறுபுள்ளடி சாற்றில் கலக்கிக் கொதிக்கவைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

இரத்தக்கடுப்புக்கு.

விளாம்பிசினும், உள்ளியும் அரைத்துத் தயிரிற்கொடுக்க நீங்கும் சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, லவங்கப்பட்டை, கிராம்பு, மல்லி, கோஷ்டம், கோரோசனை, சண்பகப்பூ, கார்கேலரிசி அதிமதுரம், சீரகம் லவங்கபத்திரி, செங்கழுநீர்க்கிழங்கு, ஏலம் வகைக்குப்பலம் (கால்) விளக்கெண்ணெபலம் (கஉ) ஆவினெய்பலம் (சு) நல்லெண்ணெய் பலம் (ரு) முருங்கையிலைச் சாறுபலம் (கசு) மேற்படி மருந்துகளையரைத்து ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஒருசங்குவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்க உதிரக்கணம், இரத்தக் கடுப்பு தீரும்

சீழ்மூலத்திற்கு.

செந்நாயுருவியிலை ஒருபிடி, நல்லெண்ணைபடி கால், கற்றாழைஞ்சோறு, சர்க்கரை இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கொடுக்க நிற்கும்.

இரத்தமூலவரட்சணம் ஊதுமாந்தத்திற்கு.

சாதிக்காய், மாசிக்காய், கிராம்பு, கோரோசனை, சீரகம் பூதிக்காய், திப்பிலி இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பால் விட்டரைத்து மிளகு பிரமாணமுண்டைசெய் துலர்த்தி மேற்படி பாலிற் கொடுக்கநீங்கும்.

அடித்தள்ளினதற்கு.

சரிசலாங்கண்ணியும், பழம்புளியு மோரிடையா யரைத்து புன்னக்காய்பிரமாணம் எட்டுநாள் கொடுக்கத்தீரும்

சுத்திசெய்த கெஞ்சா துட்டெடை(க) மிளகு (உக) பூண்டு (உக) அரைத்துக் குன்றிபோலுருட்டிப் பரித்தியிலைச் சாற்றிலாவது, மாதுளம்பிஞ்சிச்சாற்றிலாவதிடத் தீரும்.

ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டு, வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை மூனுவீழி, பொடுதலை, சிறுபுள்ளடி வகைக்கொருபிடி தட்டிக் கால்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுபோது கரண்டிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

இஞ்சியை மேற்றோல்சீவித் துவாரமிட்டதிலொரு விராகனிடைப் பெருங்காயத்தைப் போதிந்துமூடி நூலாற்கட்டித் தயிரில் வேகவைத்து எடுத்தரைத்துவேறேதயிரிற் கொடுக்கத்தீரும். இவைகளெல்லா இச்சாபத்தியம்.

முக்கல் வயிற்றுக்கடுப்பின்குணம்.

முக்கலுடன் அபானங்கடுத்து சீதரத்தமும்விழும்; தாதுவற்றும், தாகங்காணும், அன்னஞ்செல்லாது.

பரித்திப்பிஞ்சு, சாதிக்காய், கிராம்பு, அதிவிடையம், அரைத்த அசமதாகம், இலங்தைப்பழம் ஓர்நிறையாயரைத்துக் கட்டித் தயிரிற் கலந்துண்ணத்தீரும்.

ஒருபடி விளக்கெண்ணெயில் வெந்தயம், நிலக்குமிழ் வேர்ப் பட்டை வகைக்குப்பலம் (கo) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி கொடுக்க உறுப்புமூலக்கடுப்பு நீங்கும்.

புழுங்கலரிசி, வெல்லம், கவதும்பை வகைக்கொரு நாரத்தங்காய் பிரமாணமரைத்து நல்லெண்ணெயில்வேகவைத்து மூன்று நாள் சாப்பிட கடுப்பு, கிராணி, முக்கல்நீங்கும்.

ஒருசிரங்கை யெருமைத்தயிரில் ஒருகாசெடை வருஷஞ்சென்ற அவரையிலைச்சாறுவது அல்லது மிளகு தக்காளியிலைச் சாறுவது பிழிந்து கொடுக்க நீங்கும்.

பசுவின்பாலிற் பரித்துப்பிஞ்சும் சீரகமுமரைத்துக் கொடுக்கநீங்கும் ஓதியம்பட்டையைப் பசும்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கநீங்கும்

ஆல், அத்தி, ஆவாரை, விடத்தலை, கருவேல்; நாவல் இவைகளின்பட்டையும், கொழுந்தும், தென்னமொக்கும் ஓர் நிறையாய்க் கியாழம் வைத்துச் சீரகம், அதிவிடையம், மாசிக்காய், கிராம்பு, சாதிக்காய் இவைகளை இளவறுப்புச்செய்து விளாம்பிசினில் கூட்டிப் பொடித்துக் கியாழத்திற் போட்டுக் கொடுக்க நீங்கும் இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

மூலரத்தகணம், விஷகணம், மாந்தத்திற்கெண்ணெ.

விளக்கெண்ணெபடி (க) கற்றாழை, எலுமிச்சம்பழம், ஈருள்ளி இதுகளின்சார் வகைக்குப்படி கால், ஆவினெய் படி-அரை. ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கோஷ்டம், அதிமதுரம், சண்பகப்பூ, ஏலம், சன்ன லவுங்கம் வகைக்குப்பலம் கால் வெந்தயம் பலம் (க) பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டி நிறையக்கொடுக்க நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தகணத்தின்குணம்

குழந்தை அடிக்கடி இரும்பும், கழியும், இரத்தக்கடுப்புகாணும், இடுப்புந்துடையு மூலையும், சுரங்காயும், தாகிக்கும், நாடியயரும் உடல்வாடும், அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

வில்வவேர் கருவேலங்கொழுந்து கிராம்பு நிம்பவிரை, நற்சீரகம், ஆவாரம்பூ ஏலரிசி சாதிபத்திரி, சாதிக்காய் ஒரளவாய்க்கூட்டி யரைத்துச் சிறுகொட்டைப்பாக்களவு முலைப்பாலிற்கொடுக்க இரத்தகணம் மூலகணம் அதிசாரம் நீங்கும்.

செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சீரகம், ஏலம், சண்பகப்பூ, அதிமதுரம், கோஷ்டம், தாதுவேளைவேர், நன்னாரிவேர் ஒர்நிறையாய்முலைப்பாலிலரைத்து நெய்யிற்குழைத்துண்ணத் தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி லவங்கம் லவங்கப்பட்டை மல்லிகோஷ்டம் கோரோசனை செண்பகப்பூ கார்கோலரிசி அதிமதுரம் லவங்கப்பத்திரி சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம்வகைக்குபலம் ¼. இதுகளைப் பொடித்து ஆமணக்கெண்ணெய் பலம் கஉ. பசுவின்வெண்ணெய் பலம் சு. நல்லெண்ணெய் பலம் ரு. முருங்கையிலைச்சாறு பலம் கசு. இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுபதமாய்வடித்து ஒரு பலவீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளநீங்கும்.

விளக்கெண்ணெபடி கால். கழுவினகற்றாழஞ்சோறு ஒருவிளாங்காய்பிரமாணம் பேய்க்குமட்டிக்காய் உ. ஈருள்ளிபலம்-உ. இவைகளைத் தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வாரத்திற் கிரண்டு வீசை ஒருதுட்டெடை கொடுக்கநீங்கும். இவைகள் இச்சா பத்தியம்.

சுழிகணம், வரட்கணம், ஊதுகணம், மாந்தகணம், இரத்தகண முதலானதற்கெண்ணெ.

செப்புநெருஞ்சில். வகரை. பழம்பாசி. ஒரிலைத்தாமரை. நன்னாரி. சங்கு. நொச்சி. சாரணை. ஆடாதோடை. சிறுவழுதலை. இம்

பூரல் பர்ப்பாடகம் கற்றாழை நாயுருவி சங்சங்குப்பி வேலிப்பருத்தி சீரகம் செங்கழுநீர் மூக்குரட்டி தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி மிளகு தக்காளி இவைகளின்வேர்வகைக்குப்பலம்-கால். மிளகு தக்காளிவ ல்லாரை கரிப்பான் துளசி செம்முள்ளி வில்வப்பத்திரி அகத்தி முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கு விஷ்ணுகரந்தை தகரைகருவேல் வெதுப்படக்கி பேய்மருட்டி இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வசம்பு சீரகம் மாசிக்காஅரத்தை வகைக்கு விராசனிடை கூ. திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் தேசாவரம் ஒமம் கருஞ்சீரகம் கடுக்காய் கிராம்புசாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை (க) பூண்டு விராகனிடை (ரு) ஈருள்ளிபலம் (உ) இவையெல்லா மரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் போட்டு மேற்படி சாறுவகைகளையுங் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொண்டு மாதமொன்றுக்கு மூன்றுவிசைக்கொடுத்து உப்பு புளிதள்ளிக் கடும்பத்திமாயிருக்க நீங்கும்.

சகலகணம்பிரளிக்குச் சஞ்சீவியெண்ணை.

விளக்கெண்ணெய்படி-க அவுரி. வேலிப்பருத்தி. முடக்கொத்தான் தும்பை கவுதும்பை சடைச்சி பொருந்தும்பை கிரந்திநாயகம் செம்முள்ளி இவைகளின்சார் வகைக்குப்படி கால். புளியம் பிரண்டைக்கிழங்கு கொல்லன்கோவைக் கிழங்கு பலபிள்ளைக் கிழங்கு பூண்டு ஈருள்ளி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சீரகம் வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாண மரைத்துப் போட்டொன்றாய்க்கலந்து காச்சிவடித்து ஒரு சங்குகொடுக்க சகல பிரளிக்கணம் நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

சுழிகணத்திற்கு கியாழம்.

கற்கடகச்சிங்கி சீந்திடிற்கொடி நற்சீரகம் வில்வவேர் அதிவிடையம் கடுகுரோகணி கண்டங்கத்திரிவேர் முசுமுசுக்கை செம்முள்ளிவேர் தூதுவேளைவேர் திப்பிலி வகைக்குப் பலம் கால். இடித்துப்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

கரப்பான் வகுப்பு.

வாதபித்தசிலேத்ம கரப்பான் செங்கரப்பன் கருங்கரப்பான். மண்டைக்கரப்பான் அரகரப்பான் பொரிகரப்பான் கிரந்திரூலைக்கரப்பான் வாலைக்கரப்பான் ஊதுகரப்பான் செவ்வாப்பு கொள்ளிக்

கரப்பான் கட்டியொடுவீங்குகரப்பான் உதிர்கரப்பான் சட்டைதடி வெடிகரப்பான் சிங்கமுக எரிகரப்பான் ஆக கரப்பான்-கரு.

விஷவாதகரப்பான்குணம்.

உடல் வெதும்பும் உளையும் பரபரெனவூரும் கைகால் அரைவயிறு வீங்கி வரண்டு வெடித்துப்புண்ணுகும்.

நிவர்த்தி.

உத்தமதாளி தழுதாழை ஒரிலைத்தாமரை வெள்ளறுகு நத்தைச்சூரி நாயுருவி நாக்கடுகு நன்னரி சிற்றுமுட்டி பேராமுட்டி சிரியாநங்கை குப்பை வெள்ளறுக்கு மாவிலங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கு ஐந்துபலதுமித்து பத்துபடிதண்ணீரிற் போட்டு வற்ற வைத்து இருத்தி அதின் தேங்சாய்ப்பால் சிற்றுமணக் கெண்ணெய் வகைக்குப் படி-க-விட்டு கோரோசனை. பஞ்சலவணம் திரிகடுகு திரிபலை முத்தக்காசு பேரீச்சங்கொடி, முந்திரிப்பழம் கற்கண்டு வகைக்கு விராகனிடை-க. பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வேளைக்கொரு கரண்டிவீதம் கடும்பத்தியமாய்க் கொள்ள நீங்கும்.

மிளகு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ. சருள்ளிபலம்அரை நெல்லிமுள்ளி பூவரசம் பூசாம்பல் வகைக்கொருபிடி இவைகளையெல்லாம் ஆடுதீண்டாப்பாளைச் சாற்றிலாட்டி கால்-படிநல்லெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துப் புண்ணிற்பட நீங்கும்.

வாதகரப்பன்குணம்.

உடல்கனத்து வெளுத்தும் பிரண்டைபோற் கடித்துக்கட்டும் கண் சிவக்கும்.

நிவர்த்தி

பூதகரப்பன்பட்டை; பூவரசம்பட்டை; நுணவேர்ப்பட்டை: இலுப்புக்கட்டி இவைகளை யோர்நிறையாய்ச் சுட்டுச் சாம்பலாக்கி நல்லெண்ணெயிற்குழைத்துத் தடப்புமேற்றடவ மாறும் கொன்றைக்கொழுந்தை யரைத்துத்தடவ மாறும்

புங்கு; ஆடாதோடை. நாய்வேளை; சங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கொருபிடி வசம்பு உள்ளி கருஞ்சீரகம் வெளிப்பிசின் கடுக்காய் பொடுதலைக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விரகானிடை-டு சுருள்ளி பலம் ய இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சங்கங்குப்பிச்சாறு படி-க கூடவிட்டுச் சூரியபுடம்

வைத்து ஒரு காசளவாய்க்கொடுக்க கரப்பன் சர்ப்பத்திலொட்டிய கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி நீங்கும்.

விளக்கெண்ணெய் பூவரசம் பூவுங் காயும். இடித்துப் பிழிந்த சாறு மணித்தக்காளிச்சாறு வகைக்குப்படி-கால். குமரிச்சாறுபடி அரைக்கால் இவைகளையுங்கலந்ததில் கருவாப்பட்டை. ஏலம் சிவதை. பூதகரப்பன்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்துப் போட்டுக் கடுகுபதமாய்க்காச்சி யொருதட்டெடை மூன்றுவேளை கொடுத்து மேலெங்கும் கடுகைப்பூசிவர நீங்கும் கரப்பன் பண்டந் தள்ளி இச்சாபத்தியம்.

பித்தகரப்பன் குணம்.

உடம்பிற்றினவு காய்ச்சல் தலைவலி வாந்திகாணும் நீர்சிவந்திறங்கும். மலஞ்சிக்கும்.

நிவர்த்தி.

கொடிவேலி குருஞ்சா குளப்பாலை சிவனார்வேம்பு இவைகளின்வேர் பெருமரத்துப்பட்டை வெள்ளறுகு மிளகுகருவேப்பீர்க்கு செங்கத்தாரிபட்டை இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்துத் தண்ணீரில் போட்டுக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மேற்படி மருந்துகளை இடித்து வடிகட்டிச் சூரணஞ்செய்துதிரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொடுக்கத்தீரும்.

கருநொச்சியிலை எரழிஞ்சிப்பட்டை விஷ்ணுகரந்தை சிறுசின்னியிலை சாரணக்கி சிற்ருமணக்கின்வேர் ஈருள்ளி சுட்டவசம்பு கடுகுரோகணி இவைகளை ஓர்நிறையாய்த் தட்டிக்கியாழஞ்செய்துகொடுக்க நீங்கும்.

செங்கத்தாரிப் பட்டை சின்னியிலை சிறுகுறிஞ்சா வேர். மிளகு இவைகளை ஓர் நிறையாய் விளக்கெண்ணெயிற் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்திரும்.

வாதபித்த சிலேற்பன கரப்பன்-கஅ-க்கும் எண்ணெய்.

குமரி கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை செந்தொட்டி செம்முள்ளி கருநொச்சி இரண்டுகுடித்தக்காளி நிலவாகை சங்கஞ்சப்பி சங்கு வில்வம் ஈருள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-கால் சிற்ருமணக்கெண்ணெய் படி-க. செங்கத்தாரிப்பட்டை வாதமடக்கிவேர் கடு.

ச்கா வகைக்குப்பலம்-உ. கருஞ்சீரகம் விராகனெடைஉ. இவைகளை யரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டிவீதங் கொடுக்க நீங்கும்.

சிறுகுறிஞ்சா, மிளகரனை, சாட்டிமெல்லி, கொடிப்பாலை, நிலவிளா இவைகளின்வேர் வசம்பு, ஆகாசகருடன் கிழங்கு சமன் கூட்டி தட்டி சிற்றுமணக்கெண்ணெயிற் போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சியருந்த சகல கரப்பான்கள் நீங்கும். கரிசாலை சச்சந்திராவேர், கருடக்கொடி, பொறிகாரர், பூதகரப்பன்பட்டை, வசம்பு, உள்ளி, ஓர்நிறையாய்த்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சியருந்த சகலகரப்பன் நீங்கும்.

பூவரசு, செங்கத்தாரி, பூதகரப்பன்பட்டை, கண்டங்கத்திரி, நிலவாகை வகைக்குப்பலம்-10. நறுக்கி கியாழமிட்டிருத்ததில் ஆட்டுப்பால் படி-1-விட்டுமிளகு, சதகுப்பை, வசம்பு, வலம்புரிக்காய், வெள்ளுள்ளி, பறங்கிப் பட்டை, கார்கோவரி, கருஞ்சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-2. மூலைப்பாலி லரைத்துப் போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து பிள்ளைகட்கு உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலுக்கும் பூசிப் பத்தியமாயிருக்கச் சகலகரப்பான் நீங்கும்.

வெள்ளைக்காக்கணம், பூதகரப்பன்பட்டை, வட்டக்கிலுகிலுப்பை, காட்டுப்பாகடல், சங்கு, வெள்ளறுகு இவைகளின்வேர் கருஞ்சீரகம், ஈருள்ளி, சதகுப்பை, தேவதாரம், வசம்பு, சீனப்பட்டை வகைக்குப்பலம் கால் நேர்வாலவிரை-20. இவைகளை நன்றாயரைத்து ஒருபடி சிற்றுமணக்கெண்ணெயிற் போட்டதிற் 1-படி சங்கங்குப்பிச்சாறுவிட்டு பாகமாகக்காய்ச்சி ஒருகாசெடையுள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசிவரக் சகல கரப்பனும் நீங்கும்.

சிற்றுமணக்கெண்ணெய் படி-முக்கால். சிறசின்னி, முதியார்கூந்தல், சவுரிக்கொடி, சிறசெருப்படை, தொச்சி, கிரந்திநாயகம், சங்கு, மூக்கரைச்சாரடை, வெள்ளறுகு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-கால்-வீதங்கலந்ததில் இருசீரகம், கடுகுரோகணி, பூதகரப்பன்பட்டை, கண்டங்கத்திரி, கஞ்சாங்கோரை, வேப்பாடம்பட்டை, அரத்தை, சுக்கு, பறங்கிப்பட்டை, குமிழ்வேர், வாளம் வகைக்குப்பலம் அரை-வீதம் இரைத்துப்போட்டு மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி சிறுகரண்டிவீதங்கொடுக்க நீங்கும்.

புங்கம்பூ, புளியமடத்கிழங்கு, நற்சீரகம், வசம்பு, உள்ளி, பாலை,நன்னாரி இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஆவின்பாலிலரைத்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக்கொடுக்க நீங்கும் இவைகள் இச்சாபத்தியம்,

செங்கரப்பன் குணம்.

தேகமெலியும், சிவக்கும், வெடித்துநீரோடும், தலைவலிகாணும், நீர்க்கட்டும்; மரணக்குறிகள் காணும்.

பசுநெய்படி-கால். ஆதண்டை, முதியார்கூந்தல், முருக்கிலை, நெருஞ்சில், முடக்கொத்தான், பூவரசம்பட்டை, ஈருள்ளி வகைக் குப்பலம்-கால். தட்டிப்போட்டுக் காச்சி சிவந்தபதத்தில் வடித்து, ஒருகரண்டிவீதம் கொள்ள நீங்கும் இச்சாபத்தியம்,

கருங்கரப்பன் குணம்.

உடல்வெதும்பும் பசுநரம்புதோன்றி நிறம்பேதப்படும், தேகம்பர பரத்து முறுக்கிக் குழந்தைதுள்ளி அழும், முலையுண்ணது முகங்கால் ஊறும்.

மிளகு, துருசு, கடுக்காய், கோஷ்டம், திப்பிலி, கருஞ்சீரகம் ஓமம் கஞ்சாங்கோரை, ஈத்தைச்சூரி. சிறு அவரை, பெரிய ஆவரை; சிவனர் வேம்பு; வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வேரை ஓர் நிறையாய்க்கட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கரப்பன் கஷ்டம் நீங்கும்.

சூலைக்கரப்பன்குணம்.

தேகமெல்லாம் வெடித்து முழங்கால் முழங்கையிற் சூலை கட்டும் முகம்வாடும்.

புங்கு சங்கு ஆதண்டை இவைகளின் வேர் அரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரிந்த ஈருள்ளி உழக்கு கடுகுரோகணிபலம்-கால் முடக்கொத்தான் பல மரைகால் இதைகளைத் தட்டியொரு படிவிளக்கெண்ணையிற் போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்துண்ண முடக்குசூலைபுண்கரப்பன்சொரிசிரங்குதீரும் இச்சாபத்தியம்:

ஊதுகரப்பன்குணம்.

குளிர்காய்ச்சல் கழலைக்கட்டி காணும் நாடேறும் பூதம்போலுடல்வீங்கும் புண்ணாகும் மூக்கரிக்கும்.

அகத்தி கற்பூரவல்லி அவுரிவெள்ளறுகு சங்கு ஆடாதோடை மணித்தக்காளி ஆவரை சங்கங்குப்பி நிலக்கடம்பு கிரந்திநா

யகம் நொச்சி முருக்குசருள்ளிவகைக்குசாறுபடி-கால். விளக்கெண்ணெய்படி-௧. மஞ்சள் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் சிவதை கடுகு ரோசனி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிபலைவகைக்கு விராகனிடை-௧. அரைத்துக் கரைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருகரண்டி வீதம் மூன்றுநாட் கொள்ள ஊதுகாரப்பன்முதல் ௧௮ கரப்பனுந் தீரும்

பாலகரப்பன்குணம்.

தேகமெலியும் சந்து சா கடிக்கும் கண்டம்வெடித்துப் புண்ணாக்கிக் கடிவிஷம்போல் நீர்பாந்து நாறும்.

வேறுதேகமெல்லாம் பரபரத்துச் சொரிபோலாகிச் சரையுடர்போற்காணும் புண்ணிய விஷசலம் உதிரம்போல் வடியும் குலைவற்றித்தீரும்.

பூவரசம்பட்டைசாறு விளக்கெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧. ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி மெழுகுபதத்திற் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கார்போகரிசியேலம் லவங்கம் சடமாஞ்சில் கரிபாலைநுணாவேர்வகைக்குபலம் ௨ நிழலிலுலர்த்திப்பொடித்துப் போட்டுக்கிண்டி நெய்பதமாக்கி இறக்கிவடித்து ஒரு கரண்டிவீதங் கொடுத்துக் கடுகைமேலிற்பூசத்தீரும் கரப்பன்பதார்த்தந் தள்ளியபத்தியங்கொள்ளவும்,

அரிகரப்பன்குணம்.

யோனிலிங்கமுதலான ஸ்தானங்களிற் புற்றுண்டாகிப் புண்பட்டு ஆறுற்றசைய அரித்து உருவையழிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆரை கொட்டைகரந்தை செருப்படை கரிசாலை பொன்னாங்காணி பேய்மிரட்டி சிறுகீரை வட்டத்திருப்பி தொடரிஇவைகளின் வேர் நீலி கோடகசாலை மிளகரணை வேலிப்பருத்தி பெருங்கிளா இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வசம்பு பசிரியிலை வகைக்குப்பலம் அரை. இவைகளையிடித்துக் காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு காய்ச்சு வடித்து ஒருகரண்டி வீதம் யேழுநாள் கொள்க அரிகரப்பன் சொறிகரப்பன் செங்கரப்பன் முதலான ௧௮ வகைக் கரப்பனுந் தீரும்.

எருக்கு மருக்காரை வட்டக்கிலுகிலுப்பை வேலிப் பருத்தி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கடுக்காய் பூண்டு வகைக்குப் பலம்-கால்.

நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுநாள் புண்ணின்பேரிற் றடவத் தீரும். இச்சாரபத்தியம்.

வரட்சிக்கரப்பன் குணம்.

உச்சிமுத லுள்ளங்கால்வரையில் சிறுசிறங்கு மிகுந்தும் வெடித்துத் தினவுஞ்சொரியுங்காணும் நித்திரைவராது.

நிவர்த்தி.

ஆதுவேளை ஒரிலைத்தாமரை வெள்ளெருக்கு கொடிவேலி நீலி இவைகளின்வேர் கருஞ்சீரகம் கெந்தகம் காரகோலரிசி ஓமம் சீரகம் கற்பக விதிதக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு வேகவைத்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் தடவத் தீரும்.

புங்கங்கொட்டை மரமஞ்சள் வேம்பாடம்பட்டை அவுரிவேர் துருசுகெந்தகம் தாளகம் வகைக்கு-கால். பலமாகப் பொடித்துகால்-படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுகாய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற் றடவி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்க தீரும்.

சிறுசின்னிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-1. ஒன்றாய்க் கலந்ததில் மிளகு செங்கத்தாரிபட்டை சுறுசுருஞ்சான்சேர்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-5. அரைத்துப்போட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

அவித்தூற்றின சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-1. கர்ப்பூரவல்லி சிறுசெருப்படை சாவிரட்டி வெங்காயம் வகைக்குச்சாறுபடி-1 இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி வடித்தொரு சங்குவீதம் குழந்தைகளுக்குஉள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலினும் பூசிவரத் தீரும்.

சொரிசிரங்குக்கு.

பூவரசம்பட்டையில் நீராகாரத் தண்ணீர் விட்டிடித்துச் சாறு பிழிந்து அரைக்காபடி வீதம் 3-நாள் உப்பு புளிநீக்கிச் சாப்பிட்டு கெந்தகம் சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை வகைக்குக் காற்பலவீதமரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு வேகவைத்துக் காலையில் உடம்பிற்றடவி மாலையில் அரைப்புத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

ஏலம் மிளகு கார்கோலரிசி கெந்தகம் சூடன் பிராயப்பட்டை வகைக்கு ஒரு விராகனிடை வீதம் பொடித்து அரைக்கால் படி நல்

லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற்றடவி மாலையில் அரைப்பிட்டுக்குளிக்கத் தீரும்.

பேய்ச்சொரிக்கு.

இந்துப்பைப் பொடித்து நெய்யிற்போட்டு ரவியில்வைத்து உடம்பிற்பூசி வைத்திருந்து மறுநாள் முழுகத்தீரும்.

சீந்திற்கொடி வேப்பம் பட்டை பேய்புடல் வகைக்குப் பலம் (ய) இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றுய்க் காய்ச்சி வடித்து அதில் ஆவினெய்படி (க) கூடவிட்டு திரிபலை கெஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் விலாமிச்சம்வேர் தக்கோல கோஷ்டம் தேவதாரம் மஞ்சள் வகைக்கு விராகனெடை (உ) அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை உமிக்காந்தலில்வைத்து நாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருவேளைக்கிரண்டு காசெடை நெய்வீதங்கொள்ள தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சிரங்குக்கு.

காட்டுச்சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் கடுக்காய் நீர்வெட்டிமுத்து சமநிடையாய்ப்பொடித்து அதற்குச் சமன் மிளகுத்தூள் கூட்டி ஊமத்தங்காய்க்குளடைத்து ஒன்றரை எருமுட்டையிற் புடம்போட்டெடுத்து ஒரு படி தேங்காயெண்ணெயில் அரைத்துபோட்டு மூன்றுநாள் சூரியபுடம்வைத்துச் சிரங்கின்மேற்றடவத் தினவு நமச்சல் தீரும்.

நீர்வெட்டிமுத்தும் சந்தனமும் ஓர் நிறையா யரைத்துச் சிரங்கிற்றடவ உதிர்ந்துவிடும்.

வெந்தோன்றிக் கிழங்கும் கெந்தகமும் வகைக்குக் காற்பலவிதமறைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துக் காலையிற்சிரங்கிற் பூசிவைத்திருந்து மாலையில்இலுப்பையரைப்பும் வேப்பிலையும் சமமாயரைத்து உடம்பிற்றேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும்.

காத்தொட்டியிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்குக் கால்படி வீதங்கலந்து அதிற்சுத்திசெய்த கெவுரி விராகனிடை க. பொடித்துப்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உடம்பிற்றேய்த்து மாலையிற் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்:

சகலகரப்பன் சிரங்குக்குமேபூசும் எண்ணெய்.

விடத்திலை இலைக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி மாவிலிங்கு சங்குதாழை கொமட்டி குப்பைமேனி அவுரி பொடுதலை நிலக்கடம்

பு ஆமணக்கு இரண்டு எருமையின் ஆட்டாங்கொடி நொச்சி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-கால். வீதங்கலந்ததிற் சீரகம் கடுகு கோரைக்கிழங்கு குந்திருக்கும் குக்கிலதிரி கடுகுதேவதாரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்(க) விகிதமரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசத்தீரும்.

சிரங்கு புண்ணுக்குக் களிப்பு.

துருசு கெந்தகம் குங்கிலியம் இவைகளை யோர்நிறையாய் விளக்கெண்ணெயி லரைத்துப்போட தீரும்.

வாதகரப்பன் வீக்கத்திற்கு.

மூக்கரைச்சாரணைவேர் இந்துப்பு கடுக்காய் மாவு சுக்கு ஓர் நிறையாய்த்தட்டிப் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு குடிக்கத் தீரும்.

துதூவேளை சங்கு சுரைக்கொடி சிறுநெரிஞ்சி நீர்முள்ளி சருள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் வெண்காரத்தைப் பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கத் தீரும்.

சருள்ளியை யிடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில் எவாச்சாரம் இந்துப்பு சீரகம் வெங்காரம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும் மலசலங்கழன்று வீக்கம்வற்றும் ஷை மூவகையும்பொடித்துக் கோசலத்திற் கலக்கி வடிகட்டிக்கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தம்செவ்வாப்பு கரப்பானுக்கு.

சாதிலிங்கம் பூரம் யேலம் பூங்காவி வகைக்குப் பலம் - கால் கோதும்பைக்கஞ்சி வார்த்து இரண்டுசாமம் மைப்போலாட்டி பயறு போலுண்டைசெய்து கொண்டு இரண்டு வயதுப் பிள்ளைக்குச் சோற்றிலும் அதற்குட்பட்ட குழந்தைகட்கு மாசிப்பத்திரிக் கியாழத்திலுங் கொடுக்கத் தீரும்.

சிறுசிரங்கு சொரிசிரங்கு.

கொடிக்கள்ளியை வாட்டிச் சாறுபிழிந்து வயதுக்கும் பலத்துக்குத்தக்கபடி கொடுக்கத்தீரும் ஒருபடி தேங்காய்ப்பாலில் துருசு அரிதாரம் கெந்திவகைக்கு இருகழஞ்சு அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி நெய்வடித்துக் காலையிலுடம்பிற்பூசி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்சத் தீரும்.

காற்கடுவன் மண்டைக்கடுவனுக்கு.

மேற்படிவியாதி காலிலுந் தலையிலுங் கருந்தால் ஆமணக்கினிலையை இரவிற்கட்டிக் காலையிலவிழ்த்துச் சலத்தாற் கழுவியபின்

அப்புண்ணில் தேங்கா யெண்ணெயைத் தடவி யதன்மேற் சங்கிலையைக் கருக்கிப் பொடித்துத் தூவிடத் தீரும். இலுப்பைப் பட்டை பாவட்டை சதுரக்கள்ளிப் பட்டை வெங்காயம்வசம்பு நறுக்கிவிளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி உட்கொள்ள நீங்கும்.

சிரங்குசொரிகரப்பான் ஆறும்புண்ணுக்கு.

அரிதாரம் பலம்-கால் சேங்கொட்டை ௨௦ இவைகளை நறுக்கி ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி சேங்கொட்டை வெடிக்கும் பதத்திலிறக்கி வடித்து உடம்பிற்றேய்த்துமாலையிலரைப்பிட்டுக் குளிக்கத்திரும். கல்லுப்பு மரமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-கால். விகிதம் பொடித்து இரண்டு படி தேங்காய்ப்பாலிற் போட்டுக்காய்ச்சிநெய்வடித்து உடம்பிற்பூசி மாலையிலரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்யத்திரும்.

கரப்பனுக்கெண்ணெய்.

செங்கத்தாரி கருநொச்சி முடக்கொத்தான் கழற்சி புங்கு சங்குசங்கம் குப்பி கிரந்திநாயகம் சிறுசெருப்படை சிறுசின்னி முதியார்கூந்தல் உத்தாமணி கொடிவேலி மெள்ளறுகு வேம்பாடம் பட்டை சிவனார்வேம்பு சிவதை கண்டங்கத்திரி பூதகரப்பன்பட்டை சீரகம் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் வோர்நிறையாய் விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப்பதமாய்க்காய்க் காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்க புடைக்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் விங்குகரப்பன் அரிகரப்பன் செங்கரப்பனுந் தீரும்.

கபாலகரப்பனுக்குத் தயிலம்.

முத்தக்காசு தூதுவேளை காணி சீராசெங்கழுநீர் வேரிலைத் தாவரை சிவனார்வேம்பு நிலவேம்பு குப்பைமேனி சங்குதலைநாங்கி கொன்றை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-க. சுக்கு மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் வசம்பு பூண்டு சென்னகரப்பழம் கடுகுரோகணி வெளுச்சிப்பிசின் அதிமதுரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க. இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டுத் தலையிற் பதமிட்டு முழுகிவரத்திரும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குசாறுபடி-க. குமரிச்சோறுபடி-க. தூதுவேளை வேர்பலம்-ச. இடித்து ௨-படி தண்ணீரிற்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்தகியாழம் படி நல்லெண்லெண்ணெய்படி-க. இவைகளைக் கலந்ததிற் கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை கருஞ்சீரகம் வேம்பாடம்

பட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு ஒன்று விகிதமரைத்துப் போட்டுப் பத மாய்க் காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு முழுகிவரத்தீரும்.

சுரப்பனுக்குமேற்றடவும் எண்ணெய்.

வெற்றிலை மிளகு தக்காளி வகைக்குச்சாறு படி-க. எருக்கிலை ப்பழுப்பு வேளை வகைக்குச்சாறுபடி அறை நெல்லெண்ணெய் படி-க. இவைகளைக்கலசத்தில் சுக்கு மிளகு வசம்புதிப்பிலி வகைக்குப்ப லம்-க. அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிக் கரப்பான் பேரிற்றடவி வர சகல கரப்பனுந்தீரும்.

முருங்கைப் புஷ்பம் எருக்கம் புஷ்பம் முத்தெருக்கஞ் செவி கார்த்திகைக் கிழங்கு இரண்டுகழஞ்சுஅரைத்து அறைபடிஆவினெ ய்யிற்போட்டுச் சிவந்த பதத்திற்காய்ச்சி வடித்துக்கண்டத்திற்குக் கீழ்ப்பூசி மாலையிலரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்ய நீங்கும்.

கொள்ளிக்கரப்பனுக் கெண்ணெய்.

வெள்ளறுகு சிவனர் வேம்பு சங்கங்குப்பி பொடுதலைவிழிகோ ழியவரை கரிப்பான்கருநொச்சி கழற்சி மஞ்சணத்தி சிறுசெந்தட் டிசாரடை தூதுவேளை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க. விளக் கெண்ணெய்படி-க. ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் பலம்-அறை. ஈருள்ளிபலம்-க. அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிப் பத்தியமாய்கரண் டிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

சுரவகுப்பு.

கணக்காய்ச்சலின்குணம்-விருத்தம்.

பாருமுந்தி பகருமாதிமுதல்
சாறுமீரல் சதுர்வகைப்புண்ணாகி
ஊருமேசுர மோங்கித்திகைத்துமே
நேருமயக்கம் நிலையாயுரைத்ததே.

வேறு-விருத்தம்.

உரைத்தோமேபாலருக்கு சுரவகுப்பு
–உடல்காயும் ஆமசுரம் உறுதிமெத்த
நிறைத்ததொரு ரத்தசுரம் அன்பனுநி
நேரான மாங்கிஷ சுரமுமாகும்
திரைத்துமே அத்திசுரம் வாதபித்தஞ்
சிலேற்பனத்து சுரமென்று செப்பலாகும்
மறைத்ததொரு மாந்தசுர மட்சரந்தான்
மகாதோஷ மாந்தசுர மென்னலாமே.

ஆமேதா னிரத்தகண சுரமுமாகும்
அரைந்தகணக் காய்ச்சல்குளிர் சுரமுமாந்தம்
தாமேதான் மாறல்சுரங் காய்ச்சலாகும்
சார்வான பழஞ்சுரமும் சீதசுரமாகும்
காமேதான் அதிசார சுரமுமாகும்
கழறினர் வாந்திசுரம் விக்கல்தாகம்
நாமேதான் சுரவகுப்புச் சொன்னேமப்பா
நவின்றிட்டார் கும்பமுனி நவின்றிட்டாரே.

உந்திமுதல் ஈரல்வரை புண்ணாகிச் சுரங்காயும் திகைத்து மயக்கமுண்டாகும்.

நி வ ர் த் தி.

பூசனி தண்ணீர்மீட்டான் இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவினெய்பால் வகைக்குப்படி. க. கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ வெட்டிவேர் பச்சை அதிமதுரம் லவங்கம் சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி திப்பிலி சந்தனம் யேலம் விலாமிச்சு வோமாம்பருப்பு கோஷ்டம்விளாம்பிசின் வில்வப்பிசின்பொன்முசுட்டை வகைக்கொருகாசெடை விகிதமரைத்துகலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கக் கணக்காய்ச்சல் உட்சுரம் தடுமல் இருமல்தீரும் உடல்பூரிக்கும்.

புள்ளடி செப்புநெருஞ்சி வல்லாரை வாப்பூலா கோழியவரை இவைகளின் சாறுவகைக்கு படி-கால். ஆமணக்கெண்ணெய் படி-க குரோசாணி கடுகுரோகணி வெளுச்சிப்பிசின் மாவின்புல்லுரிசடாமாஞ்சில் வகைக்கிரண்டு பணவெடை பொடித்துக்கலந்து காய்ச்சியொருதுட்டெடைக் கொடுக்க நீங்கும்.

மாசிக்காய் திப்பிலி யேலம் கோரோசனை கோஷ்டம் மாஞ்சில் இருசீரகம் அக்கராகாரம் வகைக்குப்பலம்-கால். முலைப்பாலாவிருசாமமரைத்து கடலைப்பிரமாண முருட்டி மேற்படி பாலில் ஒருமாத்திரைவீதங் கொடுக்கநீங்கும்.

சங்கு செருப்படை துளசி வரப்பூலாகழற்சி நரிப்பயறு இவைகளின்சாறு ஆவினெய்வகைக்குப்படி-க. அப்பை கொவ்வை நெரிஞ்சில் தூதுவேளை இவைகளின்வேர் கிராம்பு திப்பிலி சாதிக்காய் இம்பூரல் வசம்பு உள்ளி சுக்குகடுக்காய் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் தட்டிப்போட்டுக் கொடுத்து மேலினும் பூசத்தீரும்.

நாய்த்துளசி பழம்பாசி கணப்பூடு பேய்மிரட்டி வல்லாரை தகரை வகைக்கொருபடி கியாழஞ்செய்து வடித்ததில் கருஞ்சீர

சம் நற்சீரகம் கோரோசனை வகைக்குக் கால்விராகனிடை பொடித்துப்போட்டு சங்களவுகொடுக்கக் கண்வெதுப்பு தீரும்

உடம்புநோய்காய்ச்சலின்குணம்.

உடம்பு நொந்துகாயும் குழந்தை உதட்டைக்கடிக்கும் கைமுஷ்டியை யுறக்கப பிடிக்கும் நட்டகண்ணைவிழிக்கும் பதட்டமுடன் கொங்கையைக்கடித் திழுக்கும்:

நிவர்த்தி.

சீதேவிப் பூண்டைபிடித்துப் பிட்டாயவிழ்த்துச்சாறு பிழிந்ததிற் கடுகுரோகணியை யரைத்துக் கலக்கி வெள்ளாட்டுப் பாலிற் கடிகைப்பிரமாணங்கலந்து கொடுக்கத் தீரும்

உட்காச்சலின்குணம்.

உட்சுரம் காயும் வயிறு அபான மெரியும் மயக்கங்காணும் மலசலந்தியும்

நிவர்த்தி

இளநீரில்வித்தூற்றின சிற்றாமணக் கெண்ணெய்படி [க] ஆவின் பாற்படி இரண்டு குமரிச்சாறுபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க்காச்சி வடித்ததிற் சீரகம் மாசக்காய் கோஷ்டம் அதிமதூரம் கிராம்பு யேலம் பலம் [க] இவைகளைவறுத்துகலந்து சூரியபுடம்வைத்து கடிகைசூரணங்கொடுக்கக் காச்சல் உட்காச்சல் மாந்தம்உடம்புவற்றல் நாவரட்சிநடுக்கல் இருமல்தீரும்

கற்றாழஞ்சாறுஇளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (உ) கலந்து காய்ச்சிக் கணப்பூண்டு மான்கொம்பு சந்தனம் ஆமையோடு வகைக்குப் பலம் (க) இளநீராலரைத்து செண்பகப்பூ சாதிக்காய் நற்சீரகம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ கருஞ்சீரகம் வகைக்கு பலம் (கால்) சாதிபத்திரி பலம் அரைக்கால் கொத்தமல்லி பலம் (அரை) இவைகளைபசுவின்பாலிலரைத்து ஒன்றாய்க் கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி அந்திசந்தியொருதுட்டெடை யேழுநாள் கொடுக்க மாந்தகணம் தோஷம் வரட்கணம் உடம்பு மெலிவு அட்சரத்தின் காய்ச்சல் உட்சுரம் நீங்கும்.

ஆமசுரத்தின்குணம்.

சாமந்தோறு மட்டாய் சுரங்காயும் குழந்தை சிறியழும்பாலுண்ணாது உடல்கருக்கும் இளைக்கும் நடுங்கும் தண்ணீர்த்தாகம் தலைவலிகாணும் கைகால் குளிர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

உத்தாமணி பாவட்டை சங்கு காவட்டை முருங்கை நுணு பொடுதலை இவைகளின் ஈர்க்கு ஒருபிடி நறுக்கிச் சட்டியிற்போட்டு ஒருபடிதண்ணீர்விட்டு ஓமம் திப்பிலி வசம்பு ஆமையோடு கருஞ்சீரகம் ஓர்நிறையா யரைத்துத் துணியில் முடிந்து கூடப் போட்டு வற்றக்காய்ச்சி யதில் மேற்படி மருந்துகளை யரைத்துக் கழற்சிக்காய்ப்பிரமாணம் மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

விளாங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெயில் உத்தாமணிக் கொழுந்து வசம்பு உள்ளி விளாவோடுவோமம் ஆமையோடு வகைக்குக்கழஞ்சு வறுத்துப்பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கரண்டிநிறை கொடுக்கத் தீரும்,

உத்தாமணி சங்கு தூதுவேளை கொடுப்பை இவைகளின் வேர்வகைக்கொருபிடி நறுக்கி ஒருபடி நீரிற்போட்டு பொடுதலை வோமம் திப்பிலி மிளகு வசம்பு பூண்டு ஆமையோடு வகைக்கு விராகனெடை (க) சீலையில்முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சி யதில் மேற்படிமருந்தை யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

பாவட்டை கொன்றை சிற்றாமுட்டி வேலிப்பருத்தி இவைகளின்வேர் மிளகு வகைக்குப்பலம் (அரை) தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து சரியளவு கொடுக்கத்திரும் இவையெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தசுரத்தின்குணம்.

வயிற்றுவலி தாகம் கழிச்சல் தலைசுற்றல்காணும் சுரம்விட்டு விட்டுகாயும் கண்தாழும்நாவுலரும் கைகால்சோர்ந்து தண்ணீர் போ லிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

நாவிக்கிழங்கு திப்பிலிவெண்காரம் விராகனெடை (கஙு) சாதிலிங்கம் விராகனெடை (க0) நிம்பப்பழத்தின்சாற்றால் இருசாமமரைத்துக் கடலைநிரை யுண்டைசெய்து சுக்கு கியாழத்திற் கொள்ள வெதுப்புத்திரும் சீககம் கிராம்புக் கியாழத்திலிட நீங்கும் ஆலவிழுதின் கியாழத்திற்கொள்ளப் பழஞ்சுரம் நீங்கும்.

அன்பனுதி சுரத்தின்குணம்

வேர்க்கும்வெதுப்பும் கண்சிவப்பும்பலகாணும் வெந்நீர் வேண்டும் பார்க்கப் பயமாயிருக்குதெனப்பதறி அலறிக் குழந்தையழும் வயிறுசிக்கிவிடும் தெருவிற் புறப்பட்டோடும்.

கோரோசனே அதிமதுரம் கோஷ்டம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர்ஏலம் சன்பகப்பூ மாசிப்பச்சை சாத்திரபேதி இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலாவது வெட்டிவேர் தண்டுச் சாற்றிலாவது மைப்போலரைத்து குன்றிபோ லுண்டைசெய்து மேற்படி பாலிலரைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

கற்றாழஞ்சோறு கடுக்காய் களிப்பாக்கு கருவேல் பிரமி சுக்கு ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு நாழிலொன்ருய்க் காய்ச்சி அதை கரண்டி வீதம் விளக்கெண்ணெயிற் கலந்துகொடுக்கச் சீதம் குன்மம் இருமல் சுரம் சீதபேதி முதலான சுரங்கள் நீங்கும்.

மாங்கிஷ சுரத்தின் குணம்.

அதிகமாய்ச்சுரங்காயும் உடல்நடுங்கும் மூச்சு மெத்தவோடும் உதிரம்வற்றி யுடல்வெளுத்துருகி கருகும் மூர்ச்சைகாணும் உரோமங்கள் சிலிர்க்கும்.

பச்சைக்கர்பூரம் கெந்தி இந்துப்பு லவங்கம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகைக்கொருகழஞ்சு தேசிப்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமரைத்து உளுந்தளவு உண்டைசெய்து இஞ்சி சர்க்கரை கடிகைப்பிரமாணம் சுக்கிலூட்ட எச்சுரமும் மூன்றே முக்கால் நாழிகையிலோடும்.

அஸ்திசுரத்தின்குணம்,

அனம்போல் வெதுப்பும் முலையுண்ணாது புத்திகலங்கும் உள்ளுளையும் வெள்ளோக்காளமிகும் சத்திக்கும் நீர்வசிக்கும் சாமத்திற் சுரங்காயும் உடல் வற்றி ஊதும் இருமல் சோகை கடுப்புக்காணும்.

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம் மதுரம் சந்தனம் ஏலம் சீரகம் கொன்றைப்புசின் ருத்திராட்சம் கலங்கொம்பு நெல்லி சண்பகம் கொத்தமல்லி விலாமிச்சை வகைக்கொரு காசளவரைத்து ஒருபடி ஆவினெய்யிற்போட்டுப் பருத்திக்காய் காணி வகைக்குச்சாறுபடி (கால்) விட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி அதிற் (கால்)பலச்சர்க்கரைசேர்த்து ஒருகரண்டி விகிதஞ் சாப்பிட அஸ்திசுரம் வரட்கணம் நீங்கும்,

வாதபித்தசிலேற்பன சுரத்துக்கு.

கோரோசனை விராகனிடை உ. கடுகுரோகணி நேர்வாளம் வகைக்கு விராகனிடை-க. முலைப்பாலில் மைபோலரைத்துப் பயறுபோலுண்டைசெய்து வாதசுரத்திற்கு இஞ்சிச் சாற்றில் பித்தசுரத்திற்கு முலைப்பாலில் சிலேற்பன சுரத்திற்கு ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை இடித்துப் பிட்டவிழ்த்துப் பிழிந்த சாற்றிலிடத்தீரும். மூவகைச் சன்னியும் நீங்கும்.

மாந்தசுரத்திற்கு.

சிந்திற்றண்டு களிப்பாக்கு பாலிற் பத்துதபா சுத்திசெய்த சிவதைவேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி ஓர்நிறையாய்த்தட்டி ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து சங்களவு கொடுக்கத் தீரும்.

விரைநீக்கிய கடுக்காய்-கசு. அந்த இடை கஸ்தூரிமஞ்சள் கெருடக்கிழங்கு இவைகளை பொடித்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து உச்சியிலுங் கூடவத்தீரும்.

சீரகம் கிராம்பு திப்பிலி நெல்லி வேம்பு புளி விஷ்ணுகரந்தை பேராமுட்டி சிற்றுமுட்டி ஓரிலைத்தாமரை ஓர் நிறையாய்க் கூட்டிக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

உள்ளி அவிரி குட்டிவிளா இவைகளைஓர்நிறையாய்ச் சிவக்கவறுத்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

புளி நுணா நெல்லி வேம்பு ஒதி தகரை பொடுதலை அம்மன் பச்சரிசி இவைகளின் ஈர்க்கு வில்வம் சிறுபுள்ளடி கோழியவரை நிலவிளா பழம்பாசி இவைகளின்இலை நரிபயற்றக்கொடிவிஷ்ணுகரந்தை நன்னாரி கிழங்கு செருப்படை மணித்தக்காளி வல்லாரை சிந்தில் பேய்ப்புடல் வில்வவோடு வகைக்கொருபடி அரிந்து பொன்னிறமாய் வறுத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு கால் படியாய்வற்ற வைத்து அதிற்கோஷ்டம் விளாம்பிசின் வில்வப்பிசின் இலவம்பிசின் மாசிக்காய் சாதிக்காய் வெந்தயம் வகைக்கு விராகனெடை-க. வெதுப்பிப் பொடித்துப் போட்டு மூன்றுநாளிரண்டு வேளையுங்கொடுக்க நாட்பட்ட மாந்தசுரம் வாதபித்த சிலேற்பன சுரம் நீங்கும்.

பச்சைகர்ப்பூரம் இலவங்கம் வால்மிளகு சிறுநாகப்பூ கடுகுரோகணி ஏலம் சடாமாஞ்சில் சுக்கு சீரகம் வகைக்குவிராகனெடை

கால் நேர்வாளம் விராகனெடை உ-ண்டேகால் பொற்றலைக்கரிப்பா ன் சாற்றால் ஒன்பதுநாள் ஆட்டி மிளகுப் பிரமாணமுண்டை செய் து இஞ்சி தேன் முலைப்பால் இவைகளிற் கொடுக்கமாந்தசுரமுதலா ன சகலசுரமும் நீங்கும்.

அட்சரமாந்தசுரத்திற்கு.

பூவரசிலை காய் பூ சமனயரைத்து பலம்-க. அடைபோற்றட்டி ஒரு படி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிச் சிவந்தபத த்தி வடையை யெடுத்துப்போட்டு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்தி ரி வகைக்கு விராகனிடை அரை பொடிசெய்து ஆழாக்குஎண்ணெ யிற் கலந்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்க நீங்கும்.

மாந்தகணசுரம் வயிற்றுப்பொருமல் வாந்திக்கு.

இரசசெந்தூரம் திரிபலாதி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்குப் பலம்-கால். கிராம்பு விராகனி டை-க. கருநொச்சி சாற்றால் சிறுபயறுபோ லுண்டை செய்து து ளசிசாற்றிலிடத் தீரும்.

மாந்தசுர தோஷத்திற்கு.

ஆமணக் கெண்ணெய் படி-க. நுணச் சாறுபடி-அரை. சுருள் ளிச்சாறு படி-கால். வெந்தயம் பலம் அரை அரைத்துப்போட் டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

கணசுரம் தோஷம் வயிற்றுக்கழிச்சல் — பித்தம் இருமல் வாந்திக்கு.

திரிகடுகு வெண்காரம் சாதிலிங்கம் வகைக்குப் பலம்-க. எலு மிச்சம் பழச்சாற்றா லொருசாம மரைத்துச் சிறுபயறுபோலுண் டைசெய்து துளசி செம்முள்ளி ஆடாதோடை தூதுவேளைவிஷ்ணு காந்தி கண்டங்கத்திரி வெதுப்படக்கி பேய்ப்புடல் சங்கு நொச்சி இவைகளி னிலைகளையிடித்து பிட்டவிழ்த்து சாறுபிழிந்ததில் மேற் படி உண்டையுங் கோரோசனையு முரைத்து திரிகடுகு வெதுப்பிப் பொடித்த தூளுங்கலந்து கொடுக்க நீங்கும் இவைகள் இச்சாபத் தியம்.

இரத்தகண மூலத்திற்கு.

சாதிக்காயும் புளியம்வித்தின் மேற்றோடும் மேற்படி உண்டை யும் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து வில்வப்பழச் சதைக்குள் வைத்து மூன்றுநாள் கொள்ள நீங்கும்.

கணக்காய்ச்சலுக்கு.

தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை செம்முள்ளி விஷ்ணுகாந்தி சங்கு இரண்டு கடைச்சி அளசி இவைகளினிலைகளைவகைக்கு பிடிவீதம் இடித்ததற்குள் ஒரு விராகனிடை ஓமத்தைமுடிந்து வைத்துப் பிட்டவியலா யவித்துச் சாறுபிழிந்ததில் ஓமத்தையரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

குளிர்சுரத்திற்கு.

புரசிலையும் அதின்பட்டையும் கற்றாழஞ்சோறும் தட்டிச்சாறு பிழிந்து ஒருகரண்டி வீதங் கொடுக்கத்திரும்.

கணக்காய்ச்சல் மாறலுக்கு.

அதிமதுரம் லவங்கம் ஏலம் சண்பகமொக்கு சோஷ்டம்சுக்கு சிரகம் முத்தக்காசு வறுத்திடித்து வடிகட்டிச் சர்க்கரை கலந்து கடிகைப்பிரமாணம் அருந்தக் கணசுரம் மாறல்சுரந்திரும்.

கணக்காச்சல் மயக்கத்திற்கு.

புலிவேம்பு மாநெல்லி நாரத்தை நுணா தச்சரை நிம்பம் இவை சுளி னீர்க்கு வல்லாரை பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி முத்தக்காசு ஈருள்ளி அத்தி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி மிளகு தக்காளி முசுமுசுக்கை விஷ்ணுகாந்தி நரிபயற்றங்கொடி படற்பாடகம் மூக்கொற்றி அம்மான்பச்சரிசி சிந்தில் கருஞ்சிரகம் நச்சிரகம் சுக்குவெர்தயம் வகைக்குப்பலம்-அரை. வறுத்து கியாழஞ்செய்து அதிற் கோரோசனை அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கலங்கொம்பு கோஷ்டம் வகைக்கொரு புணவிடையரைத்து கலக்கிக்கொடுக்கவும்.

கனபாண்டு கணசுரம் அஸ்திவெட்டை இருமல்
இரத்தம் இவைகட்கு.

ஆவாரை சரக்கொன்றை விஷ்ணுகரந்தை நிலக்கும்மிழ் இவைகளின்வேர் சிறு அம்மான்பச்சரிசி ஏலம் நற்சிரகம் நெருஞ்சில்வகைக்குப்பலம் அரை இடித்து அரைத்து ஒரு படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சல் தோஷத்திற்கு.

உப்பிலிப்பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு வெயிலில் நாலுசாமம் வைத்து பின்பு குழந்தைகட்குக் கரண்டி நிறை கொடுக்கத்திரும்.

காச்சல் அதிகாரம் சுவாசகாசத்திற்கு.

அவிரிவேர் நெற்பொரி சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம் சமனாய்ப் பொடித்துக் கடிகைப் பிரமாணம் சர்க்கரைதேன்விட்டு மத்தித்துக் கொடுக்கக் காச்சல் தீரும்.

அதிவிடையத்தைப் பொடித்துத் தேனிற் கொடுக்க அதிசார சுவாசம் தீரும்.

ஆமசுரமாரலுக்கு.

வேம்பு இலுப்பைமாவிலிங்கு பரவட்டை முருங்கை நுணா இவைகளினீர்க்கு வேலிப்பருத்தி தைவேளை சாரணை இவைகளின்வேர் பேய்ப்பாச்சோற்றி வகைக்கொருபிடி வறுத்து இருநாழி நீரிற் போட்டு திப்பிலிமிளகு ஆமையோடு சுக்கு வசம்பு ஓமம் வகைக்குப்பலம் (வ) முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சி அதில்மேற்படி மருந்தை யரைத்துக் கலக்கிச் சங்களவு கொடுக்க நீங்கும்.

ஆமங் குளிர் சுரங் கடுப்புக்கு.

கச்சந்தராய் பொன்னாங்காணி சாரணை இவைகளின்வேர்களை ஓர் நிறையாய் உள்ளி தயிலத்தாலரைத்து ஒருகழஞ்சுவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

விக்கல் வாந்தி சுரம் இருமலுக்கு.

கண்டங்கத்திரி வித்து அமுக்குராதிப்பிலி இவைசமன் பொடித்து கடிகைப்பிரமாணங் கொடுக்கத்தீரும்.

சீதசுரத்திற்கு.

கண்டங்கத்திரி சீந்தில் தாமரை வளையம்கியாழம் வைத்ததில் சுக்கு முத்தக்காசு பலம்-கால் பொடித்துத் தூவிக் கொடுக்கதீரும்.

கண்டங்கத்திரி சீந்தில் தாமரை வளையம் இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து அதில் சுக்கு முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-கால், பொடித்துத்தூவி சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

சுரம் இருமல் சீத சுரத்திற்கு.

சித்திரமூலம் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரிவேர் கோஷ்டம் சிங்கி முசுமுசுக்கை முள்ளி அரத்தை திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் க. கியாழம் வைத்து ஆறுபோது சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

சீதம் விஷசுரத்திற்கு.

சுக்கு மிளகு திப்பிலிவசம்பு-கால், பலவீதம்தட்டி யொருபடி நீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்ற வைத்துத்தேன் விட்டுக் கொள்ள நீங்கும்.

சுரத்திற்கு ஏலாதிமாத்திரை.

கோரோசனை விராகனிடை-உ. அதிமதுரம் கோஷ்டம் இந்துப்பு இலுப்பைக்கொட்டை சாஸ்திரபேதி பெருஞ்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-க. குமரிச்சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் மைபோலாட்டிக் குன்றிபோலுண்டை செய்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கச் சுரம் நீங்கும்.

சுரம்வரட்கணம் இரத்தகணம் குளிதோஷம் கவலைக்கு.

கற்றாழைச்சாறு விஷ்ணு காந்திச்சாறு இளநீர் ஆவின் பால் வகைக்குப்படி-க. நிம்பச்சாறுபடி-அரை சிற்றாமணக் கெண்ணெய்படி-உ. ஒன்றாய்க் கலந்து சந்தனம் கணப்பூடுசிங்கி வகைக்குப் பலம்-க சண்பகப்பூ பலம்-அரை பச்சை பூலாக்கிழங்கு யேலம் விலாமிச்சு வெட்டிவேர் நன்னாரி ஜாதிக்காய் பத்திரி கொத்தமல்லி அதிமதுரம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி கிராம்பு முத்தக்காசு சன்னலவங்கம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்து எண்ணெயிற் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக் காசெடை இருவேளை கொடுத்துவர நீங்கும்.

பழஞ்சுரத்திற்கு.

தூதுவேளை காஞ்சொரிவேர் சிந்தில் பர்ப்படாகம்நொச்சிபேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி கடுக்காய் வகைக்குப் பலம்-கால். நறுக்கிப் போட்டுக் கியாழம் வைத்துத் திப்பிலி பொடித்துத்தூவி சங்களவு கொடுக்க நீங்கும்.

பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம் விஷதோஷம் சன்னிக்கு.

ஏலம் கிராம்பு முத்தக்காசு அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் கடுகு சுக்கு கொடிமுந்திரிப்பழம் கோரோசனை நன்னாரிநிலப்பனைக்கிழங்கு தாளிசபத்திரி சடாமாஞ்சில் சந்தனம்இலுப்பைப்பூ தேவதாரம் திப்பிலி கடுகுரோகணி வகைக்கு கழஞ்சு-கால். கல்வத்திற் பொடித்துச் செவ்விள நீரிலும் முலைப்பாலிலும் நாலுசாமமரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற் கொடுக்கப் பழஞ்சுரம் விடாச்சுர நீங்கும். முதியார் கூந்தற்கியாழத்திலிட சன்னிவிஷதோஷம் ஆமசுரம் கணச்சுரந் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

அதிசாரசுரம் காச்சல்சுவாசம் வாந்திசுரதாபம்விக்கல்தாகத்திற்கு,

மான்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமவெய்ப்பொடித்துகடிகைப்பிரமாணம் தேனிற் கொடுக்க சுரம் காசம் வாந்தி தீரும்.

ஆல்மா நாவல் இவைகளின் தளிரைநறுக்கிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கச் சுரம் தாபம் விக்கல் அதிசாரந்தீரும்.

பித்தசுரம் தாபசுரம் பழவெதுப்புக்கு மேற்பூச எண்ணெய்.

ஆவினெய்படி-க மேற்படி பால்படி-உ நல்லெண்ணெய்படி-சு பெருங் குரும்பை அதிமதுரம் நன்னாரிகருவேலிலை கடுகுரோகணி செவ்வள்ளிக்கொடி அமுக்கறுவேர் மரமஞ்சள் சந்தனம் சுக்கு காசுக்கட்டி அரக்கு கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க அரைத் தொன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிச்சிரசிலும் உடம்பிலும் பூசச்சூரிய னைக்கண்டபனிப்போற் பறந்திடும்.

கணக்காச்சலுக்குக்கியாழம்.

வெட்பாலை வில்வம் சிற்றாமுட்டி விஷ்ணுகாந்தி நன்னாரி இவைகளின் வேர்வகைக்குப்பலம்-ரு மிளகுபலம்-அரை இருபங்கு செய்து இரண்டு படி தண்ணீரிற் ஒருபங்கு நாள்போட்டு வற்ற வைத்து ஐந்துபோது கொடுக்க நீங்கும்:

சகலகாய்ச்சலுக்கும் பச்சைக் கற்பூர மாத்திரை.

பச்சைக் கர்ப்பூரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு உ வாளம் ஆறுகழஞ்சு குமரிச்சாற்றா லரைத்து உளுந் துப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்தி சர்க்கரையில் ஒரு குளிகையிட மூன்றே முக்கால் நாழிகையில் விரோசன மாகிக் காய்ச்சல் தீரும்.

குளிர்காச்சலுக்கு.

மேற்படி மாத்திரையை முன்னடிக்கொடுத்து அப்பால்குப் பை மேனியிலை கொடிவேலியிலை மிளகு சமனாய் நிறுத்துவிழுது பட அரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சகலகாற்சலுக்கும் மாத்திரை.

ஆடு தின்னாப்பாளை வேர்ப்பட்டை நிழலுலர்த்தி கருளாப் பட்டையைச் சமன் கூட்டிப்பொடித்துவஸ்திரகாயஞ்செய்து எலு மிச்சம்பழச் சாறுவிட்டு ஆட்டிப் பருத்திக் கொட்டைப்பிரமாண முண்டைசெய்து அனுபானத்திற் கொடுக்கச் சகலகாச்சலும் விஷமும் தீரும்

விஷ்ணுகாந்தி சுக்குகடுக்காய் இரண்டு வாலுழுவைஇர்கிறை யாய்க் கியாழஞ்செய்தாவது சூரணித்தாவது அதில் மேற்படி மாத்திரையைக் கொடுக்க சகலகாச்சலுந் தீரும்.

காச்சலுக்கு ஆகாப்பதார்த்தங்கள் விருத்தம்.

பாரும் பாலர் காச்சலுக்குப் பகரும் பதார்த்தந் தள்ளும்வகை
நேரு மிளநீர் நெய்பாலாய் நிறைந்த கடுகு தயிர்புளிப்பு
சாரும் பச்சை மீனிறைச்சி சாத்துங் கோழி தேங்காயாம்
சோரு மாங்காய் பருப்பண்டம் சொன்னர் புனுகு பருப்பாமே.
ஆமே சந்தம் பயறவலாம் அரிமா மஞ்சள் பொரிகடலை
காமே யிரவு பழங்கரிகள் சழறு முன்னட் பழஞ்சோறு
சாமே புணர்ச்சி யிவைகொள்ளில் சாற்றுஞ்சன்னி தோஷமதாம்
நாமே சொன்னே மரணமப்பா நலமா யுரைத்த திதுவாமே.

பால் நெய் இளநீர் தயிர் புளிப்பு கடுகுபச்சைமீன் இறைச்சி கோழி தேங்காய் மாங்காய் பருப்பு முட்டை சந்தனம் புனுகு பயறு அவல் பொரி கடலை மஞ்சள் வாழை பழங்கறி பழஞ்சோறு புணர்ச்சி இவைகளை யனுசரித்தால் சன்னிதோன்றி மரணஞ் சம்பவிக்கும்.

சன்னிவகுப்பு விருத்தம்.

கூறுமாந்தக் குறிப்பறி கன்னியால்
நீறுந் தாபம் நெடிய சுரமயல்
தூறும் நாவு துரட்டுமுட் போலாகும்
ஆறு மஞ்சன மாழ்ந்துல சங்குமே.

மாந்தசன்னிக்குணம்.

மாந்தத்தின் பேரிற் சன்னி தோன்றிடிற் சுரம் மயக்கம் தாகங்காணும் நாவு முள்ளுப்போலிருக்கும் கண்தாழும் புத்தி கலங்கும்.

வேறு

குழந்தை வோயா தலறும் வாயாற்பிதற்றும் ஒருகண் திறந்து ஒருகண்ணையுருட்டி விழித்துப் பார்த்தழும் ஊசிபோற் கழுத்து நேர்ந்து உடம்பெல்லாம் நரம்புதோன்றும் பாசிபோல் விழி பசக்கும்.

கஞ்சா ஊமத்தை கச்சந்தரூய் இவைகளின்வேர் கோரைக்கிழங்கு சமனய் வேப்பெண்ணெய்விட்டு வறுத்துப் பொடித்து நெருப்பிற்போட்டுப் புகைகாட்டத் தீரும்.

வேலிவேர் உத்தாமணியின்வேர்மாவிலிங்கப்பட்டை முருங்கைப்பட்டை வகைக்கொருபலம் ஒன்றாயிடித்துச் சாறுபிழிந்து முறிந்துச்சூடாற்றி அதில்திப்பிலி மிளகுசுக்கு பொடித்துப்போ

ட்டு நவலோகபூபதிமாத்திரை இழைத்துக் கொடுக்கத்தீரும். இச் சாபத்தியம்.

ஆமசன்னியின்குணம்,

குழந்தை முலைபுண்ணுதழும் கண்விழியாதுமயங்கும் முகம் வேறுபடும் பற்பலவலிப் புண்டாகும் குரல்கம்மும் மலங்கட்டும் சுரங்காயும் தாகிக்கும் வயறாதும் நெற்றி சுழிக்கும் மயக்கம் காணும்.

கடுக்காய் கடுகுரோகணிசிவதை சுக்கு மிளகு திப்பிலி திரிகடுகு ஓர்நிறையாயிடித்து கியாழம்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

கன்னிக் கோழி முட்டைத்தயிலம் வேப்பெண்ணெய் சமன் கலந்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

சாரணை மூக்குரட்டை பொடுதலை திரிகடுகு நாய்த்துளசிசீரகம் சமனாய் நறுக்கிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமணக் கெண்ணெய் இலுப்பை யெண்ணெம் நல்லெண்ணெய் ,வேப்பெண்ணெய்சமனாய்க்கலந்துஅதிற்கொடிவேலி சங்கு எருக்கு முடக்கொத்தான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டைகளை ஓர் நிரையாய் நறுக்கிப் போட்டுக்காய்ச்சி அதற்குநிகர் வெள்ளுள்ளித் தயிலமும் அண்டத்தயிலமுங்கலந்து மேலிற்றுவாலை யிடத்தீரும்.

கோராமசன்னிக்குணம்.

வாயுமிகும் உடம்பு தீப்போற் காயும் சதைகுலுங்கி வலிக்கும் விழிகால்கைகள் பதைக்கும் வாதநீர் தாளிலிறங்கும்.

குமட்டிக்காய்ச்சாறு நாருண்டுசென்ற வேப்பம் பட்டைக் கியாழம் விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க. ஒன்றாய்க் கலந்ததில் வெந்தோன்றிக்கிழங்கு நீர்முள்ளி சிவனார்வேம்பு தவசுமுருங்கை வெள்ளிச்சாரணை முடக்கொத்தான் இவைகளின்வேர் ஏலம் சிரகம் கருஞ்சிரகம்கடுகுரோகணிபெருங்காயம் வகைக்குப்பலம்-உ. தட்டிப் போட்டுக்கோழிமுட்டைத் தயிலம் முசறுமுட்டை வகைக்குப்பலம்-உ. கூடச்சேர்த்து மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் காசெடை மூனுநாள் பத்தியமாய்க் கொடுக்கத் தீரும்.

தாந்திரிகசன்னிக்குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது காச்சல்காயும் தாகங்காணும் மேனிபதைக்கும் அரை குளிர்ந்திருக்கும் மூர்ச்சைகாணும்.

நிவர்த்தி.

வேளைஊமத்தை கஞ்சா முருங்கைசிந்தில் இவைகளின் வேர் வெள்ளுள்ளி வசம்பு மயிலிரகு ஓர்நிறையாய்த் தட்டிக் கம்பிளியிற் சுற்றி வேப்பெண்ணெயில் நனைத்துத் தீயிற் கொளுத்தி அவித்துப் புகைகாட்டத்தீரும்.

திராதசன்னிக்குணம்.

உடல் மஞ்சணிக்கும் குழந்தை முலையுண்ணாது பெருமூச்சு விடும் கண் நாக்கு புருவம் கை கால் கோணவலிக்கு விழிமேல் நோக்கும்.

சகலமாந்தசன்னிக்கு.

சிறு கிளாவிலை வெள்ளைப்பூண்டு வசம்பு வோமம் சமனாயிடித்துச் சாறுவாங்கி மூனுநாள்உள்ளுக்குக் கொடுத்துமேலிலும் பூசத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய் படி-அரை. முருங்கைப்பட்டைச்சாறு படி-க இவைகளைக்கலந்ததில் வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-க. வசம்பு கொளுத்திய கரிபலம்-கால். கூடப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

தோஷசன்னி மாந்தசன்னி பித்தசுரம் வாந்திக்கு.

கஸ்தூரி விராகனெடை-க. குங்குமப்பூ விராகனெடை-உ கோரோசனை விராகனெடை-ந.. முலைப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றியிடை யுண்டைசெய்து கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தகண சன்னிக்கு.

மாசக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் அக்கராக்காரம் சமனாய் முலைப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து மேற்படி பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தசன்னி பலசன்னிக்கு.

ஏலம் இலவங்கம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் சுக்கு நன்னாரி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் விலாமிச்சம்வேர் கோரோசனை தாளிசபத்திரி நிலைப்பனைங்கு சடாமாஞ்சில் சந்தனம் தேவதாரம்திப்பிலி இலுப்பைப்பூ கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனெடை-க. தண்ணீர் விட்டு நன்றாயரைத்துக் குன்றிப்பிரமாண முண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற் கொடுக்க மாந்தகணந்தீரும். முதியார் கூந்தற் கியாழத்திற் கொடுக்க சகல சன்னியுந்தீரும்.

சன்னிசுரம் கபத்திற்கு.

வேப்பெண்ணெய் படி-அரை சங்கிலைச்சாறுபாவட்டைச்சாறு முசுமுசுக்கை வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சுக்கு திப்பிலி வசம்பு மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் பூண்டு வகைக்கு விராகனெடை பொடித்துக் கலந்து மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு துட்டெடை கொடுத்துவரத் தீரும் பத்தியம் வெந்நீர்ச்சோறு சாப்பிடவும்.

வேப்பெண்ணெய்படி அரை குட்டிவிளா தூதுவேளை நாய்வேளை இவைகளின்வேர் சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வெங்காயம் சிற்றரத்தை வரமஞ்சள் வகைக்குவிராகனெடை-௨ நறுக்கிப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

விஷசன்னி குளிர்சன்னி சுரம் விக்கலுக்கு.

மஞ்சள் சாதிக்காய் திரிகடுகு கிராம்பு கடுகுரோகணி ஏலம்நாபிக்கிழங்கு வகைக்குவிராகனெடை-௧. எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலொருநாளரைத்துப் பயறுபோலுண்டைசெய்துஅரைஆழாக்கு மாசிப்பத்திரிக்கியாழத்தில் ஒருமாத்திரை யிடத்தீரும்.

விஷதோஷசன்னி மாந்தம் பித்தசுரம் வாந்திக்கு.

கஸ்தூரி கழஞ்சி-௧. குங்குமப்பூகழஞ்சி-௨. கோரோசனை கழஞ்சி-௩. முலைப்பாலால் ஒருசாமம்அரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து நிழலிலுலர்த்தி ஒரு உண்டை முலைப்பாலில் இடத்தீரும்.

வலிப்பின்வகுப்பு.

விருத்தம்.

அருந்தும் பண்டங் தன்னாலே யரிய மாந்தம் பற்றியேதான்
திருந்தும் வலிப்பு மயக்கமுண்டாந் தீராயிசுவு பற்கடிவு
குருந்து மன்னந் தண்ணீருங் குடற்குட் சத்தி செல்லாது
பருந்துஞ்சன்னி பற்கிட்டும் பகர்ந்தார் முனிவர் பகர்ந்தாரே.

தின்பண்டங்களினால் மந்தம் பற்றிப் பலவித வலிப்புமயக்கம் இசுவுபற்கடிபற்கிட்டல் காணும் அன்னந்தண்ணீர் செல்லாது.

நிவர்த்தி.

குதிரைநகம்மயிலிறகு மிளகு வசம்பு சுக்கு கடுகு பேயத்தி அழிச்சில் செம்மறியாட்டுக் கொம்பு சமனாய் பொடித்துக்கம்பிளியாற்சுற்றி வேப்பநெய்யிற் றுவைத்துப் புகைக்கத்தீரும்.

குதிரைவாலி சமூலம் சிறுபுள்ளடி சமூலம் தைவேளை சமூலம் வெள்வேல் விடத்திலை முருங்கை இவைகளின் பட்டை வகைக்குப்

பலம்-உ. ஆமையோடு பூண்டு வசம்பு வகைக்குப் பலம்-க. இவைக ளை நறுக்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருதுட் டெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேனிலும் பூசத்திரும்.

மாந்தவலிப்பு காக்கைவலிக்கு.

கொடிவேலி சங்கு எருக்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை குங்கு மப்பூ வகைக்கு விராகனெடை-க. மைபோலரைத்து வெந்நீரிற் கல க்கி வடிகட்டிக்கொடுக்கத்திரும்.

காக்கை வலிப்புக்கு.

கொழுஞ்சி தழுதாழை நிலவேம்பு மிளகரணைஇவைகளின்வே ர் வசம்பு திப்பிலிமூலம் காக்கையின்பித்து கொழுப்பு முட்டை இ வைகளைப் பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வறு த்துப் பொடித்த ஓமம் வெண்காரம் உள்ளி வகைக்குப்பலம்-கால். நறுக்கிச் சேர்த்திறக்கி யொருகரண்டிவீதம் ஆறுவேளை கொடுக்கத் திரும் இச்சாபத்தியம்.

சளி இருமல் காச்சல் விஷசுரம் விச்சுழி வலிப்பு
சன்னிதோஷம் வயிற்றுப்பொருமலுக்கு.

சாதிக்காய் கிராம்பு ஓமம கருஞ்சீரகம் சுக்கு திப்பிலிகஸ்தூரி மஞ்சள் வசம்பு காயம் வெள்ளைக் காக்கணன் வேர்ப்பட்டை சமன்கூட்டி வெந்நீராலரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாண முண் டைசெய்துலர்த்தி யேற்படி நீரிற் குழந்தைகட்கு மூன்றுநாள் கொ டுக்கத்திரும் பேதி யதிகப்பட்டால் வசம்பைச் சுட்டு நீரிற் கலக்கிக் கொடுக்கத் திரும்.

பிற இசுவுக்கு.

தும்பை துளசி இஞ்சி இவைகளினிலைகளைச் சரியெடையாய்கி றுத்து அரைத்துக் கழற்சிக் காயளவு சிற்றாமணக்கிலையில் வைத்து ச்சுருட்டி இளகவெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து காசளவாய் மூன்று வே ளை கொடுக்கத் திரும்.

கழிச்சல்வகுப்பு.

விருத்தம்.

சொல்லுகிறேன் கழிச்சல்வகை தோஷந் தன்னை
சுழிமாந்தக்கழிச்சலெனச் செப்பலாகும்
வெல்லுகிறேன் பாற்கழிச்சல் வரட்கழிச்சல்
வீரான வாந்தியின்றன் கழிச்சலாகும்

புல்லுகிறேன் கனக்கழிச்சல் மாந்தக் கழிச்சல்
புகழான ஆமத்தின் கழிச்ச லாகும்
சொல்லுகின்ற சலக்கழிச்சல் வெதுப்புக் கழிச்சல்
கூறுன ரத்தத்தின் கழிச்சலாமே. (௧)

ஆமேதான் அதிசாரக் கழிச்ச லாகும்
அப்பனே பொருமலின் கழிச்ச லாகும்
போறமதான் சிரத்தக் கடுப்பு மாகும்
பொல்லாத கழிச்ச லென்று நாமமெய்தும்
நாமேதான் பச்சிலைக் கழிச்ச லாகும்
சார்வான விடாக் கழிச்சல் மார்க்கம்
நாமேதான் சொன்னேமே கழிச்சல் மார்க்கம்
நவின்றிட்டார் பாலருக்கு நவின்றிட்டாரே. (௨)

கழிச்சல்தோஷத்திற்கு.

உப்புலியின் பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு நாலுசாமம் வெயிலில் வைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தக்கழிச்சல் மாந்தசன்னிக்கு.

கனலிற் சட்டியை காயவைத்து ஒருசிரங்கை உப்பைப் போட்டுச் சாம்பலாக்கிக் கொட்டித் துடைத்துப்போட்டுவசம்பைப்போட்டுக் கருக்கித் தீப்பற்றி வேகும்போது ஒருபிடி வேளையைமூன்று அறப்பாய்ச் செய்துபோட்டுப் பொன்னிறமாய்வறுத்துப்பின்னும் அரைச்சொங்கை நீர்தெளித்துச் சுண்டுமட்டும் வறுத்துப்பின்னும் இந்தப்படி இரண்டுவிசை நீர்தெளித்துச்சுண்டவறுத்ததின் பேரில் நீர் விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றக் காய்ச்சி இறக்கி ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சலுக்கு.

கோரோசனை களிப்பாக்கு சீரகம் காசுக்கட்டி இவைகளைச் சமமா யெலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டரைத்துப் பாக்கு பிரமாணம் முலைப்பாலிற்கரைத்துக் கொடுக்கக் கழிச்சல் உடனே நிற்கும்.

தைவேளையிலை வசம்பு பூண்டு இவைகளைத்தட்டி வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத் தீரும்.

ஈருள்ளி வேலிப்பருத்தியிலை முடக்கொத்தானிலை இவைகளைச்சமமாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மாவிலங்கு சங்கு செம்முள்ளி வேலிப்பருத்தி பொடுதலை தைவேளை இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் எருமை வெண்ணெயில் வேகவைத்துக் கொடுக்கநிற்கும்.

கிழ்க்காய் நெல்லிவேரை ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்க நீங்கும்,

பால்போற் கழிவதற்கு,

பிரண்டையிலை ரு. பெருந்தும்பையிலை ரு, இவைகளைக் கரண்டியில் வெதுப்பி முலைப்பால் விட்டுத் தட்டிச் சாறு பிழிந்து அதில் கோரோசனை கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கிரண்டு நெல்லுடை பொடித்துப்போட்டு மூன்றுபோது கொடுக்க நீங்கும்,

கழிச்சல் சுரத்திற்கு,

அதிவிடையம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அபினி கடுக்காய் தான்றிக்காய் மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை அரை ஏலம் விராகனெடை க, மாதுளந்தளிரும் அத்திப் பட்டையும் கியாழஞ்செய்து அதனல் மேற்படி மருந்துகளை அரைத்துபோற்றட்டி அரசிலையிற் கட்டி சட்டியில் வைத்து மேற்படி கியாழத்தைக் கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் வார்த்து வேகவைத்து அப்பால் இந்தப்படியே பத்துவிசை மேற்படி மருந்தை மைப்போலரைத்துக்குன்றுப்பிரமாணம் உன்டைசெய்து வடிகட்டி எருமைத்தயிரிற்கொடுக்கக் கழிஞ்சல் தீரும், வெந்நீரிற் கொடுக்கச்சுர நீங்கும்,

கழிகணம் சுரம் வரட்சிக்கு,

இலந்தை நாரத்தை புளி கணப்பூண்டு நெல்லி இவைகளின் ஈர்க்குகளைச் சமனய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்,

கழிச்சல் இருமலுக்கு,

ஆடுதின்னப்பாளை சமூலம் சிறுதேக்கு அதிமதுரம் வசம்பு சுக்கு மிளகு கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய்அதிவிடையம்கோஷ்டம் முத்தக்காசு வகைக்குக் கழஞ்சு க, நறுக்கி இம்பூரச்சாறுஆவின்நெய் வகைக்குப்படி க, ஒன்ருய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்க நீங்கும்:

கழிச்சல் வாந்திக்கு,

நெல்லிமா அத்தி அரசு இவைகளின் பட்டை பருத்திப் பருப்பு மேற்படி பிஞ்சு அத்தித்தளிர் வகைக்கு விராகனிடை க, நறுக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்,

கழிச்சல் இருமல் வாந்திக்கு,

வேலிப் பருத்திச் சாறு எருமை வெண்ணெய் வகைக்குப்படி- கால் கருஞ்சீரகம் கழஞ்சு-க, அரைத்துப் போட்டுக் கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்:

மாந்தக் கழிச்சலின் குணம்.

வாந்தி பிராந்தி மூர்ச்சை மேனியில் வெதுப்பு கால் கையிற் குளிர்ச்சி வலிகாணும் மலவிதமாய் மலங்கழியும் வாயுலரும் குரல்கம்மும்.

நிவர்த்தி.

வேளை நாய்வேளை வேலிப்பருத்தி குப்பைமணி அவைகளி னிலை அகத்திப்பழுப்பு வசம்பு, வெள்ளுள்ளி இவைகளைத்தட்டிச் சாறுவாங்கி திட்டெடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிற் றுவாலையிடத்தீரும்.

கணக் கழிச்சலின் குணம்.

சிதமாயும் மலமாயும் கெட்டபாலும் கரித்தண்ணீர்போற் பிரவிர்த்தியாகும் கைகால் குளிரும். காதடைக்கும் உடல் வெதும்பும்.

நிவர்த்தி.

ஈருள்ளி (க0) கருவேலீர்க்கு ஒருபிடி சீரகம் விராகனிடை (க) வெந்தயம் விராகளிவட (உ) இவைகளை வறுத்துக் கியாழம் வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

மூக்குரட்டை சாரணை முடக்கொத்தான் முத்தெருக்கஞ் செவி ஓரிதழ்த்தாமரை இவைகளின் சாறுபடி (க) செப்பு நெருஞ்சிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) மயிலிறகு பலம் (க) இவைகளை யொன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமக் கழிச்சலின் குணம்.

பாலெதி ரெடுக்கும் வயிறிறையும் இரத்தம் விழும் சுரங்காயும் குரல் கம்மும் கால்கை குளிர்ந்திருக்கும்.

சோற்றி லவித்துச் சுத்திசெய்த சாதிக்காய் (க) பூரம் விராகன் (க) இவைகளை ஒருபலச் சிற்றாமணக் கெண்ணெயில் அரைத்துக் கலக்கிக்கொண்டு வேளைக் கொருகரண்டி கொடுக்கத்தீரும்.

சலக் கழிக்சலுக்கு.

வெண்குன்றிப் பருப்பு புளிய விரைத்தோல் அத்திப்பால் எருமை வெண்ணெயி வகைக்குகழஞ்சு (க) மைபோலரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்

வெப்புக் கழிச்சலுக்கு

அதிமதுரம் அதிவிடையம் சாதிக்காய் மாதுளம்பூ சீரகம் சமன்கூட்டிப் புளியாரைச்சாற்றி லரைத்துத் தூதுளங்காய்போல் உண்டைசெய்து மாதுளம் பழச்சாற்றிற் கரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

இரத்தக் கழிச்சலுக்கு.

தாமைவிழுதின் சாறு இளநீரும் எலுமிச்சஞ்சாறும் சமன் கலந்து சுக்கு சீரகம் வெதுப்பிப் பொடித்த தூள்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

சீரகம் கொத்தமல்லி மாதுளையின்பிஞ்சு கீழ்க்காய் நெல்லி வேர் சமனுய் வெந்நீர் விட்டரைத்துக் காலையிற்கழற்சி யளவுகொடுத்துப்பத்தியந் தயிருஞ்சோறு முண்ணநீங்கும்.

பொருமல் கழிச்சலுக்கு.

ஆமையோடு அதிவிடையம் அசமதாகம் வட்டத்திருப்பி பாவட்டை மிளகு சுக்குசமனுய் வெந்நீர் விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து கொதிதண்ணீரி லாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்கநீங்கும்.

அதிசாரக் கழிச்சலுக்கு.

கோரைக் கிழங்கு கொத்தமல்லி வில்வவேர் திப்பிலிவில்வப் பட்டைசிறுநாகப்பூ சமனுய் நறுக்குக் கியாழம் வைத்துத் தேன் விட்டுக் கொடுக்கநீங்கும்.

காட்டத்திப்பூ கருங்காலி வேர்த்தோல் திப்பிலி வில்வம் சமனுய்க் கியாழம் வைத்துத் தேன்விட்டு சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

அத்திக்காயின் சாற்றுல் வோமத்தை யரைத்துத் தயிரிற்கலந்து கழற்சியளவு கொடுக்க நீங்கும்.

வயிற்றிறைச்சல் விஷமூலக்கடுப்பு கழிச்சல் சனத்திற்கு.

அதிவிடையம் கோஷ்டம் சிராம்பு மதுரம் இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சடா மாஞ்சி சன்ன லவங்கப்பட்டை ஓர்நிறையாய் மாதுளம் பழத்தினுள்வைத்துத் துணி சுற்றி மேற்சாணம் பூசிக்காய் வைத்துக் கருகாமற் புடமிட் டெடுத்து அதைக் கஞ்சாச்சாற்றாலரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய் துலர்த்தி கஞ்சா தென்னங்குரும்பை தென்னம்பூ வாழைப்பூ இவைகளின் சாற்றிலாவது தேன் தயிரிலாவது கொடுக்கநீங்கும்.

சிதரத்தக்கடுப்புக் கழிச்சலுக்கு.

புனலிவேர் சிரகம் ஆவரை பஞ்சாங்கம் வகைக்கு ஒருபிடிபிடித்து (உ) படி தண்ணீரிற் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து குங்குமப்பூவுங் கோரோசனையுமரைத்துக் கலக்கி ஒரு சங்குவீதம் மூன்று நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

பச்சிலைபோற் கழிவதற்கு.

ஏலம் சாத்திரபேதி மதுரம் வகைக்கு விராகனிடை (அரை) நீராகாரத்தண்ணீர் விட்டரைத்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

முட்டையுடைத்தாற்போலும் கெட்டபால்போலுங்கழிதலுக்கு.

உத்தாமணியிலை ஐந்து சிற்றவரையிலை ஐந்து உள்ளிப்பூண்டு (க) எருமை வெண்ணெய் இவைகளை இலைமுறியக்காய்ச்சி இறுத்து முலைப்பாலோடு குலுக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

விடாக்கழிச்சலுக்கு.

சாதிக்காய் அதிவிடையம் சாதிப்பத்திரி அபினி சமனுய் நல்லெண்ணெய் விட்டரைத்துத் தினம் ஒருபணவிடைமுலைப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

சகலக்கழிச்சலுக்கும்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி இலவங்கம் யேலம் அதிமதுரம் அதிவிடையம் அபினி கஞ்சா குரோசாணி முத்தக்காசு வெந்தயம் சீரகம் சிறுநாகப்பூ புளியாரைகாட்டாத்திப்பூ மாதுளம்பிஞ்சு வாழைப்பூ சமனுய்க் கூட்டியிடித்து ஆவின்பாலிற்பிட்டவியலாயவித்தெடுத்து வாழைப்பூச் சாற்றிலாவது மாதுளம்பழத்தின் சாற்றிலாவது அரைத்து மிளகுபோ லுண்டைசெய்து சர்க்கரையிற் கொடுக்கத்தீரும்.

புளியாரை வாழைப்பூ சமனு யிடித்துப் பிட்டவியலாக அவித்துச் சாறுபிழிந்து தேன் ஒருதுளி விட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்

அட்சரவகுப்பு.

சொன்ன ரட்சர வகுப்புதனைச் சூட்சும் நீதி சூலியென
மன்னே சோதி வீமியென வகுத்த குண்டி கபாலியெனப்
பொன்னேகுமரியுள் ளட்சரம்போற்றுந் தொகையதெட்டாமே
அன்னேவகுப்பு நாமுரைத்தோ மறைந்தோ மாந்தற் கிதுவாமே.

சூலி நீலி சோலி வீமி குண்டி கபாலி குமரி உள் அட்சரங்கள்

(அ) சூலி அட்சரத்தின்குணம்

சுரங்காயும் இடை கடுக்கும் நாவுவெளுத்து வெந்து புண்ணுசி வெள்ளாவிபோல் நாறும் வாய்நீர் மிகவொழுகும் வாந்தி வெள்ளோக்காளங்காணும் உடல்கறுக்கும்

நீலி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல் குளிரும் தலைவலிக்கும் சுரங்காயும் வாய்கசக்கும்வரளு ம் நாவுவெந்து மாப்போ லிருக்கும் நெஞ்சுகரிக்கும்

சோதி அட்சரத்தின் குணம்.

முதுகும் வயிறு மெரியும் தலையிடிக்கும் கணைக்கால் நோகும் சுரங்காயும் நாக்கும் பல்லும் அழுக்கு நிறமாயிருக்கும் வயிறு கழி யும் வாந்திபண்ணும்.

விமி அட்சரத்தின் குணம்.

ஈரல்நொந்து காச்சல் மயக்கம் குளிர் தலைவலி தாகங்காணும் உடல் கறுக்கும்.

குண்டி யட்சரத்தின் குணம்.

உடல்நொந்து கடுக்கும் வாய்கூசும் நாவு வெந்து சிவக்கும் வ யிறு கழியும் நெஞ்சு கரித்து வாந்திபண்ணும் இருமல் தாகம்மிகும் ஈரல் விலா நோகும்.

கபாலி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல் கனக்கும் வலிப்பெடுக்கும் காச்சல் காயும் நெஞ்சு தலையும் வலிக்கும் நாவு தொண்டை குடல் ஈரல் புண்ணுகும் பேதிகாணும்.

குமரி அட்சரத்தின் குணம்.

நாவுகசக்கும் கூசும் தடிக்கும் அழன்று வெடித்து விதனமு றும் சுரங்காயும் இரத்தமாய் வயிறுபோகும் இருகண்ணும் நொ ந்துவிடும் வாந்திக்கும் உண்ணுக்கு வளரும் பல்பசுமையாயிருக்கு ம் மூக்கில் இரத்தம் வடியும்.

அட்சரத்தின் பொதுக்குணம்.

உடல் குளிரும் தலைவலிக்கும் தாதுமிகத் துடித்து நிற்கும் கு லையும் நாவுந்தொண்டையும் வெந்து புண்ணுகும் நாவு வெளுக்கும் சாசியில் நீர்வடியும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் காட்டுமல்லிகைவேர் வ கைக்குவிராகன் (க) இண்டங்கொழுந் தொருபிடி உள்ளி பலம் (உ) முலைப்பால் படி மாகாணி விளக்கெண்ணெய் படி அரைக்கால் இ வைகளை நறுக்கி எண்ணெயிற் போட்டு மெழுகு பதமாய்க் காய்

ச்சிவடித்து அதிற் கோரோசனை விராகனெடை (உ) பொடித்துப் போட்டுக் கடும்பத்தியமாய் கரண்டி நிறைகொடுக்கத் தீரும்.

குண்டி யட்சரத்தின் குணம்.

அரைக்குமேல் சுரங்காயும் மீன்போற் றேகம் வெளுக்கும் மஞ்சள் நிறமாய் நீர்விழும் ஆசனவாயிற் சுருக்கென்று வலிக்கும் உடம்பிளைத்துக் கடுப்பாகும் தொண்டை வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

சுண்டைவேர் நிம்பக்காய் சமனயரைத்து ஆவின் வெண்ணெயிற் கலந்து கொடுத்தாலும் சரிப்பானும் சீரகமும் அரைத்துப்பாக்களவு கொடுத்தாலும் தீரும்.

உள்ளட்சரத்தின் குணம்.

மூக்கில் நீர்வடியும் முகமும் நாக்கும் வெளுக்கும் நாக்கில் ஆவிதோன்றும் தூக்கம் சுரம் தண்ணீர்தாகம் மிகுந்துகாணும்.

நிவர்த்தி

அதிமதுரம் பூவந்திப்பழம் வகைக்கு விராகனிடை (க) முலைப்பால் வார்த்தரைத்து (கால்) படி பசுவினெய்யிற் கலந்து மெழுகு பதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு விராகனிடை நெய்கொடுக்கத்தீரும். இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

சோகைவகுப்பு.

வாதசோகைக்குணம்.

சோகை யணுகும்போது சுரங்காயும் தாகமதிகப்படும்சிரசில் நீர்க்கொண்டு தலைவலி களைப்பு சோபம் கைகால் அசதிகாணும்தேகம் தடிக்கு உதடு வெளுத்து வெடிக்கும் முகம்வேறுபடும் பசி மந்திக்கும் மூலத்திற் கடுப்புக்காணும்.

நிவர்த்தி.

விளக்கெண்ணெய் படி (க) ஈருள்ளிச்சாறு வெள்ளுள்ளிச் சாறு கழுதைலெத்திச்சாறு கள்ளிவாட்டிப் பிழிந்தசாறு வகைக்குப் படி (அரை) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் வசம்பு கருஞ்சீரகம் ஓமம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுக்காய் கடுகுரோகணி அரத்தை சோமநாதப் பெருங்காயம் மிளகு திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை (௬) இவைகளை யிடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு கரண்டிவீதங்கொடுக்கத்தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் வகைக்கு விராகனிடை (ய) சர்திலிங்கம் விராகனிடை ஒன்னரை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலும் நாவற்ப

ட்டை சாற்றாலும், தனித்தனியே மூன்றுநாளாட்டிக் கயறு செய்துக்கொண்டு இரண்டு பணவிடை நல்லெண்ணெயி லுரைத்துண்ண த்தீரும்.

பித்தரோகை காமாலை குணம்.

பித்தநீர் அதிகரித்துச் சரீரமுழுதும் கண் வெளுக்கும்களைப்பு அசதிகாணும்.

நிவர்த்தி.

கையாந்தகரை நீர்முள்ளி நாயுருவி இவைகளினிலைவேர் சுக்கு மிளகு சிரகம் பலவீதம் கியாழஞ்செய்து அந்திசந்தி அரையாழாக்கு கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம் அரப்பொடி ஓர் நிறையாய் கரிப்பான் சாற்றில் மூன்று நாளரைத்துத் தேற்றுவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து மேற்படி கியாழத்திலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது ஒரு சங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

ஊது காமாலைக் குணம்.

முகங்கால் அதைக்கும் பசித்தவுடன்மந்திக்கும் சுரம்காதடைப்பு இளைப்புக் காணும் நாவுபுண்ணாகும் கைகால்சோரும்.

நிவர்த்தி.

கிட்டப் அரப்பொடி வெள்ளைப்பூண்டு முருங்கையிலை கரிப்பான் முத்தினதேங்காய்ப்பருப்பு இவைகளைச் சமமாயிளநீரிலரைத்து அரைக்கழஞ்சு விதம் இரண்டுநேரம் ஆழாக்குநீர் முள்ளிக் கியாழத்திலிடத்தீரும்.

மஞ்சட்காமாலைக் குணம்.

உடலிலிரத்தம் வற்றிவெதுப்பிக்குளுப்பைபாய்ந்துமுகங்கால் வீங்கும் மலஞ்சிக்கும் மஞ்சள்போல் நீரிறங்கும் கண் வெளுத்திருக்கும்.

நிவர்த்தி

அதிமதுரம் சங்கவேர்ப்பட்டையோர் நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டித் தேற்றுவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது ஆவின் பாலிலாவது மூன்று நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வரட்காமாலைக்குணம்.

கண்பசத்திருக்கும் காலோயும் உடம்புலரும் தாகமிகும்.

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளி கிழ்க்காய் நெல்லி சமூலம் சமனாய் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து அரையாழாக்கு எருமை தயிரிற் கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

பாண்டு காமாலை சோகை விஷபாகவீக்கத்திற்கு.

சுத்திசெய்த மண்டூறம் பலம்-அ. மாவலிங்கிலை நீர்முள்ளி கிழ்க்காய் நெல்லி கரிப்பான் வகைக்குப்பலம்-டு. சீரகம் பலம்-க. எட்டுப்படி தண்ணீர்விட்டுக்காய்ச்சி அடைகியாழம் வைத்துக் கொண்டு காலாழாக்கு அந்திசந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வ இலையை ஆவினீர் விட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்துகாலாழாக்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி தூதுவேளை நாரத்தை நொச்சி குட்டிவிளாபிரமி சிறுசின்னி கழற்சி இவைகளினிலை நன்னாரி வேர் வாழைக்கிழங்கு கடுக்காய் சுக்கு இவையெல்லாம்பலம் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து காலாழாக்கு வீதம் உ நாள்கொடுக்க நீங்கும்.

கடுக்காய் சo மிளகுபலம் கால்-மாவிலிங்கப்பட்டை கற்றாழஞ் சருகு அமுக்குறா வகைக்குப் பலம் அரை இவைகளைச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் அரையாழாக்கு வீதம் ஆணுக்குப்பெண்ணீரிலும் பெண்ணுக்கு ஆணீரிலுங் கொடுக்கத்தீரும்.

நீர்முள்ளியைச்சுட்டுச் சாம்பலாக்கி நீரிற்குழைத்து வீக்கத்திற் பூசத்தீரும்.

வீக்கத்திற்கு.

தாளி சங்கு சுவர சிறுநெருஞ்சி குருஞ்சா நீர்முள்ளி உள்ளி வெண்காரம் சமனாய்ப்பொடித்துக் கியாழம் வைத்து ஒயின்கிளாசு பிரமாணம் கொடுக்கதீரும்.

சங்கு நொச்சி சாரணை கோவைநீர்முள்ளி தாண்றிபுளியிலை நெல்லியிர்க்கும் வேப்பங்தோல்கிட்டம் கடுக்காய் அரப்பொடி மஞ்சள் நன்னாரி வழுதலை கொன்றைவிழுதி குமரிமணலி சுரைக்கொடி பங்கம் பாளைசெங்கதாரி பாதரி குருஞ்சாபலம் வீதமிடித்து மருந்துக்குத்தக்க கோசலமும் நாடியும் விட்டுக்கியாழஞ்செய்து காலாழாக்கு பெரியோர் சிறியோருக்கும் கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுநோய் சீதக்கடுப்பு தாகம் அசிரணம் சன்னி சயித்தியம் வாந்தி பிரந்திகளுக்கு.

வெற்றிலையில் நரம்பெடுத்து சுண்ணும்பு பூசி மடித்துச் சட்டியிற்போட்டு நன்ருய் வறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்வார்த்து எட்டொன்ருக்கி வடித்துசங்களவு கொடுக்கத்திரும்.

நடுக்கல் வாந்தி அசிரணத்திற்கு.

அசமதாகம் காடிச்சோறு வசம்பு நுணுயிலை மிளகு பலம்-க பொடித்து தண்ணீரிற் போட்டுக் காய்ச்சி சங்களவு கொடுக்கத் திரும்.

விக்கலுக்கு.

தேற்றுவிரை சந்தனம் கலைமான் கொம்பு இம்மூன்றும் முலைப்பாலிலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு யெடுத்து இளநீரிற் கரைத்துப் பொரித்தவெண்காரமும் வெல்லமும்அரைவிராகனிடைகொடுக்கத்திரும்.

திப்பிலி விராகனிடை-அ. சீரகம் விராகனிடை-ய. வெதுப்பிப் பொடித்து அதனுடன் மயிலிறகு சுட்ட சாம்பலும் சமன்கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்து கயற்சியளவுகொடுக்கத் திரும்.

திப்பிலி கடுகுரோகணி சமனுய் வறுத்து மயிலிறகு சுட்டசாம்பற்கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்து கயற்சியளவு கொடுக்கத் திரும்.

வேறு.

மாதுளை நெற்பொரி சர்க்கரை திப்பிலி சமனுய் பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் தேனிற் குழைத்துக்கொடுக்கத்திரும்.

வாந்திக்கு.

கலக்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமனுய்ப்பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் தேனிற்குழைத்துக்கொடுக்கத்திரும்.

வாந்தி ஒக்காளத் திற்கு.

வசம்பும் மிளகும் பஸ்பஞ்செய்து காடிச்சோறுகூட்டிக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்க நீங்கும். மீறினல் நன்னுரி வேர்ப்பட்டையை கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மேற்படி கியாழத்திலரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

வாந்தி விக்கலுக்கு.

கிராம்பு ஏலம் சீரகம் வெதுப்பி மயிலிறகுச் சாம்பல் சமன் கூட்டிப் பொடித்துக் கடிகையளவு தேனிற்கொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளோக்காளம் பித்தம் விக்கல் சத்திக்கு.

ஏலம் திப்பிலி நெற்பொரி பருத்திவிரைபருப்பு சமனாய்ப் பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் சர்க்கரையில கலந்து கொடுக்க நீங்கும்.

மார்புச்சளி கோழைகட்டுக்கு.

பிரண்டையை வெதுப்பிச்சாறுபிழிந்து ஐந்துநாள் சங்களவு இருபோதுகொடுக்கநீங்கும்.

அமரத்திற்கு,

கடுக்காயைத் தட்டித் துணியில்முடிந்து ஆமணக்கெண்ணெ யிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து கண்ணிற்பிழிய நீங்கும்.

கண்ணோய்க்கு.

கற்கண்டைப் பொடித்துத் துணியில்முடிந்து புளிப்பு மாது ளஞ்சாற்றில் ஊறவைத்துக் கண்ணிற்பிழிய நீங்கும்.

செவிநோயின்குணம்.

குழந்தைகண்ணிற் பீளைசாறும் கையினாற் றலையத் தேய்க் கும்குரல்தாழும் தேகம்நொந்து வாடும் புரண்டழும்.

நிவர்த்தி.

சீதேவியார் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு பூண்டு வசம்பு சமனாய்த் தட்டி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டுக் கொதிக்க வைத்துக்காதில டைக்கக் காதுநோய்யெல்லாந் தீரும்.

சதுரக்கள்ளியை அனலில்வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து காதில டைக்கச் செவிநோய் தீரும்.

செவியிற் சீயொழுகலுக்கு.

சுக்குதிப்பிலி கோஷ்டம் சயிந்தலவணம் முத்தக்காசுபூண்டு பேரீச்சங்காய் வசம்பு வகைக்கு ஒரு உளுந்தெடை எருக்கிலைச் சாற்றாலரைத்து வேப்பெண்ணெயிற்கலந்து காச்சி காதில் விட்டு திரியடைக்கத்தீரும்.

முருங்கைவேர் முத்தெருக்கஞ் செவியிலை பூண்டு வசம்பு இவைகளைஒர்நிறையாய்க் கள்ளிப்பழுப்புச்சாற்றாலரைத்து நல்லெ ண்ணெயிலெரித்துக் காதில் விட்டடைக்கத்தீரும்.

காதிலீப் புகுந்தால்.

குப்பைமேனிஇலையிற் சிறுநீர்விட்டுத் தட்டிக் காதிற்பிழிய ஈ செத்துவிழும் குப்பைமேனிச்சாறும் கோழியவரைச்சாறுஞ் சமனாய்க்கலந்து காதில் விட்டிடில் ஈசாகும்.

பல்லீறில் ரத்தம் வடிந்தால்.

பச்சை நன்னாரிவேரை வெந்நீரிலிட்டுக் சொட்டைப்பாக்களை வரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

முடிசாய்ந்துபோனதற்கு குளிசமும் மருந்தும்.

செவ்வலரிவேர் பிடுங்கிக் குளிசமாடி ஆண்பிள்ளைக்கு வலது கையிலும் பெண்குழந்தைக்கு இடதுகையிலுங் கட்டிப் பொன்னாங் கண்ணிச்சாறும் நெல்லெண்ணெயுங் கலந்தொரு சங்கிடத் தீரும்.

பற்பலவியாதிவகுப்பு

நாமுள் தோஷகுணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது சிறியமூம் அனல்போற் சுரங்காயும் இருமல் கபம் தலைவலி பொறிகலக்கம் தலைநடுக்கம் வாந்தி வாயில் நாமுள்தோன்றும் இருவிலாவும் இழுக்கும் கண்மிரள விழித்து நீர்வடியும் வேப்பம் பூப்போற் கழியும்.

நிவர்த்தி

கடுக்காய் சீரகம் விராகனிடை-க. பொடித்துக் கற்றாழஞ்சாற்றில் கலக்கி ஒருசங்குவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சங்கங்கொழுந்து நெருஞ்சிக்காய் மிளகு தக்காளியிலை மிளகுமஞ்சள் ஈருள்ளி சமனய்த்தட்டிச் சாறுவாங்கி ஒரு சங்குகொடுக்க நீங்கும். மணித்தக்காளிச்சாறு அத்திப்பால் ஆலம் பால் சமன் கலந்து திட்டெடை கொடுகக நீங்கும்.

கெந்ததாளிக்குணம்.

வாயுந் தொண்டையும் புண்ணாகி நாறும் உடல்வெதும்பும் நீர்வெந்நீர்போலிருக்கும் மலந்தீயும் நிவர்த்தியாகும்.

நிவர்த்தி.

பழம்பாசி வல்லாரை ஈருள்ளி சமனயிடித்துச் சாறுவாங்கி சுரசஞ்செய்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலந்து சீரகத்தை வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவி சங்களவு கொடுக்க நீங்கும்.

பாலுண்ணாத குழந்தைகளுக்கு

முக்குரட்டை ஆவிரி சத்திர்சாரணை அமுக்குறா கிலப்பனை இவைகளின்வேர் கருங்காலியிலை கஞ்சாங்கோரை மிளகரணைப் பட்டை சுக்கு மிளகு திப்பிலி பறங்கிபட்டை தும்பராஷ்டகம் கடுகுசீரகம் வசைக்கு விராகனிடை (க) பசுவின்பால் விட்டரைத்து வடிகட்டி ஒருசங்கு புகட்டக் குழந்தை பாலுண்ணும் மேற்

படி மருந்தைச் சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டு எரித்துப்பத
த்தில் வடித்துக் குழந்தை வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கப் பா
லுண்ணும்.

இளைப்பு இருமலுக்கு.

இரண்டு தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி வகைக்கொருபிடியிலை திப்பிலை வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கொரு துட்டெடை ஒருபடி நீரில் தட்டிப்போட்டு காய்ச்சி சங்களவு அந்திசந்தி பத்துநாள் கொடுக்க நீங்கும்

தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி ஆடாதோடை சங்கு இவைகளின் இலை வகைக்கொரு பிடி விகிதம் இடித்துப் பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்ததற் சுக்கு மிளகு இந்துப்பு சிறுதிப் பிலி வகைக்குப் பலம்-கால். வறுத்துப் பொடித்துத்தூவி கொஞ் சந்தேன்விட்டு சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

அதிமதூரம் கோஷ்டம் திரிகடுகு இந்துப்பு திரிசாதம்கடுகு ரோகணி அரத்தை அக்கராக்காரம் தேற்றுவிரை வெளிச்சப் பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) ஆடாதோடைச்சாற்றில் (ரு) சாம மரைத்துத் தூதுளங்காய்ப் பிரமாணம் உருட்டியுலர்த்திக் கொ ண்டு தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்

திப்பிலி விராகனிடை-க. வெளிச்சிப்பிசின் கத்தரி மஞ்சள் களிப்பாக்கு வகைக்கு விராகனிடை அரைக்கால் தூதுளம்பழம் கo-இண்டங்கொழுந்து எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் இவைகளை யரைத்து உழக்குநெய்யில் வேகவைத்து கரண்டிநிறைய இரண்டு வேளை கொடுக்கத் தீரும்—இருமலா லுண்டாகும் வாந்தியும் நீங்கும்.

காற்படி ஆடாதோடை யிலைச்சாற்றுல் சுக்கு திப்பிலி வகை க்கொருவிராகனிடை அரைத்துக் கலக்கி முறித்துத் துட்டெடை தேனிற் கொடுக்கத் தீரும்.

கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு திரிபலை திரிகடுகு செங்கழுநீர் கோஷ்டம் மரமஞ்சள் சிறுவழுதலைவேர் வகைக்குப்பலம்-க.பொ டித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது கொ ள்ளத்தீரும்.

வெளிச்சிப்பிசின் மிளகு முத்தக்காசு திப்பிலி கருஞ்சிரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ. இவைகளை இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிச் சூரணத்திற் கடிகைப்பிரமாணம் துட்டெடை தேனும் வெள்ளுள்ளித் தயிலமும் சமனாய்விட்டு மத்தித்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்

இண்டுவேல் தூதுவேளை இவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம்-க. சுக்கு திப்பிலிவெந்தயம் விராகனிடை அரை தட்டி ஒருபடி நீரிற்போட்டுக்கியாழஞ்செய்து ஒயின்கிளாசுப் பிரமாணம் கொடுக்கத்தீரும்.

தேன் இஞ்சி மாதுளம்பழம் இவைகளின் சாறுகளைச் சமன் கலந்து துட்டெடைகொடுக்கத்தீரும்.

இளைப்பு இருமல் சுழி கணை வலிப்புக்கு.

அக்கராக்காரம் சிற்றரத்தை கற்கடகச்சிங்கி சடாமாஞ்சி சிவதை கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிக்காய் திப்பிலி கிராம்பு யேலம் மாசக்காய் வகைக்குவிராகனிடை -க. தூதுவேளை செம்முள்ளி விழி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் அரை: துளசியிலை தேள்கொடுக்கிலை சிறுகீரைவேர் வில்வவேர் வகைக்குப்பலம்-க. செந்தொட்டி ஆடாதோடை இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம்-கால். இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி பசுவின் னெய்யிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்தொரு காசெடை கொடுக்கத்திரும்.

உண்ணுக்கு வளர்ந்ததற்கு.

எவச்சாரம் கற்சுண்ணம் இரண்டும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்று லரைத்து உண்ணுக்கிற் றடவத்தீரும்.

கக்குவானுக்கு.

தூதுவேளைச்சாறும் ஆவினெய்யும் சமன்கலந்து கோஷ்டம் விராகனிடை-க. தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் காலாழாக்கு வீதம் கொடுக்கத்திரும்.

மயிலிறகுச்சாம்பலும் மிளகுச் சாம்பலும் சமனய்ப் பொடித்து ஆவினெய்யில் மத்தித்துக் கழற்சிக்காயளவு கொடுக்கத்தீரும்.

மயக்கம் சோகம் நாவரட்சிக்குடி நீர்.

கோஷ்டம் சீரகம் யேலம் சுக்கு வில்வவேர் அதிமதுரம்ஆமையோடு சந்தனம் சலங்கொம்பு வரட்பூலாவேர் நெற்பொரி பலம் விழுக்காடு கியாழம்வைத்து காலாழாக்குவிகிதம் கொடுக்கத்தீரும்.

தாகத்துக்கு.

ஏலம் அதிமதுரம் பற்பாடகம் சிந்தில் அறுகம்வேர் சந்தனம் வில்வப்பழம் விலாமிச்சு வேப்பீர்க்கு இவைகளைச் சமனய் நறுக்கி இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து சிறியோருக்கும் பெரியோருக்குங் கொடுக்க நீங்கும்.

வேறு.

புளியம்பட்டை மிளகு வேலிப்பருத்தி நாயுருவி இவைகளினி லைச்சாம்பல் சமனாய்க்கூட்டி ஓமம் விராகனிடை-க. பொரித்து நீர் விட்டுக்காய்ச்சி இறுத்து காலாழாக்கு கொடுக்கத் தீரும். இவைக ளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

வண்டுகடிக்கு.

கம்பிளிசுட்ட சாம்பலையும் புகையூரலையும்வேப்பெண்ணெயிற் குழைத்து அபானத்தில் வைக்கத்தீரும்.

கணையசதி கழிச்சல் இருமல் தோஷம் தாகம் வரட்சிக்கு.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலி திரிசாதம் சந்தனம் சாஸ்திர பேதி லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி பற்பாடகம்வசுவாசி வகைக்குவிரா கனிடை-க. கோரோசனை-ச. இளநீரிலரைத்துக் குன்றிபோ லுருட் டிக்கொண்டு சர்க்கரையிற் கொடுக்கத்தீரும்.

குழந்தைகட்கு மேலில் வெள்ளைக் கொப்பிளம் வெடித்தால்.

விளாமிச்சுவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் இவைகளை ஓ ர்நிறையாயரைத்துப் பூசத்தீரும் ஆவாரையிலையும் அல்லி இலையும் சமமாய்க் கழுநீர் மண்டியில்ரைத்து பூசத்தீரும்.

வயிற்றுப்பொருமல் வலியாந்தத்திற்கு.

ஒருவசம்பைச் சட்டியிலிட்டுக் கரிக்கி அதில் கோஷ்டம் விரா கனிடை-உ. வோமம்விராகனிடை-உ. கூடப்போட்டுவோமம் பொ ரியும்போது ஒருபடிதண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவை த்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சாம்பல் மண் தின்றதற்கு.

கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் விராகனிடை-க. கடுக்காய்த்தோல் வி ராகனிடை-உ. மிளகு விராகனிடை-ங.. புளித்தமோரிலரைத்துக்க லக்கி சங்களவு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

தொங்கல் ஆமம் மாந்தம் பேதிக்கு.

வெள்ளாட்டுப் புழுக்கை முச்சந்திமண் ஆவாரங்கொழுந்து வ கைக்கு ஒருபிடி வசம்பு விராகனிடை-க. இவைகளைச்சட்டியிற்போ ட்டுத் தீப்பிடித்து வெந்தபின்பின் வெந்தயம் ஓமம் வகைக்கு விரா கனிடை-ச. போட்டு ஓமம் எரியும்போது இரண்டுபடி தண்ணீர்விட் டுக் காற்படியாய் வற்ற வைத்து சங்களவு மூன்றுவேளை கொடுக்க த் தீரும்.

என்ணெய்த் தொங்கலுக்கு.

மண்ணுங்கட்டியைச் சட்டியிற்போட்டுப் பழுக்கலறுத்து ஒரு படி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்து-ந. போது கொடுக்கத் திரும்.

ஒருபலம் சிய்க்காயைத்தட்டித் தண்ணீரி லூறவைத்து ஒருசங்குதண்ணீர் கொடுக்கத்திரும்.

சக்குவானுக்கு வேறு பிரையோகம்

வெள்வாலையாவது முள்ளெலியையாவது புலியுப்புக் கண்டத்தையாவது அதின்தோலையாவதுநத்தைச்சதையாவது ஆவினெய்யில்வேகவைத்து கழற்சியளவுகொடுக்கத்திரும்.

குழந்தைகளின் விரைவாதத்திற்கு.

குழந்தைகட்கு விரையைப்பற்றிப் பக்கத்தில் உப்பிசமாய்க் கண்டு தானல் அடித்தொடையைக் கையினல்கிமிட்டி நரம்புத்தடிப்பைப் பார்த்துக்கதிரை வெதுப்பிக்கொண்டு விரைக்குஎட்டுவிரற் கடைக்குக் கீழ்ச்சுட்டும் பணவெடை பெருங்காயத்தை வெள்ளைப்பூண்டில் வைத்துச்சுட்டு மூன்றுநாள் கொடுத்து விளக்கெண்ணெயில் மஞ்சட்பொடியைப்போட்டு மத்தித்துப் புண்ணிற்போடப் பொங்கிப் புண்ணுகி ஆறும்போது விரைவீக்கம் அண்டவாயு வாதம் நீங்கும்.

முடக்கொத்தான்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி-கால். ஒரு கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கரு இவைகளையொன்ருக்கலந்து அதில் அரிந்த ஈருள்ளி ஒருசிரங்கை ஒரு கழற்பருப்பு மரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி-ந-நாள் கழற்சிக்காயளவு கடுகையும் கரண்டிநிறை யெண்ணெயுங் குடிக்கத்திரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வசம்பு ஓமம் வெள்ளுள்ளி கழற்பருப்பு வேப்பங்கொழுந்து வகைக்கொருகழஞ்சு விதமரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஒரு சிறு கரண்டி விதம் இருநேரங்கொள்ளத்திரும்.

சாரணைவேர் முடக்கொத்தான்வேர் சுக்கு கழற்சிப்பருப்புவகைக்குப் பலம்-க. தட்டிப்போட்டுக்கியாழஞ்செய்து சங்களவுகொடுக்கத்திரும்.

சுக்கு மிளகு வகைக்குப் பலம் அரைக்கால் நொச்சியிலை பலம்-கால், பூண்டு பலம் அறை கழற்சிப் பருப்பு பலம்-உ, இவைகளை

யரைத்து அரைப்படி சிற்றுமணக் கெண்ணெயிற் சிவக்கக் காய்ச்சி ஒரு சங்குவீதம்-ங-நாள்கொடுக்கத்தீரும,

வசம்பு கழற்சியிலை உள்ளி வகைக்குப்பலம்-க: தட்டி வெதுப் பியொத்தணமிடவும், குட்டித்தக்காளி யிலையும் தைவேளை யிலையும் வெதுப்பித்தட்டிக் கட்டத்தீரும்,

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் ஒரு கழற்சிப் பருப்பும்ஒரு விராகனெடை சிற்றுமுட்டி யிலையும் அரைத்துப்போட்டுப் பொறித்து ங நாள்கொள்ளத்தீரும்,

தைவேளை முடக்கொத்தான் மேனி மூக்கரைச் சாரணைவேர் வேர்சவுரி வகைக்குப்பலம்-கo: இவைகளையிடித்து கo படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய்வற்றவைத்திருத்ததில் உ முத்தினதேங்காயைத்திருகிப்போட்டுப் பிசைந்து பால்பிழிந்து ஒருபடி விளக்கெண்ணையிற் கலந்து திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி ஓமம் கழற்சிப் பருப்பு வகைக்கு விராகனெடை ரு அரைத்துப்போட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருசிறுகரண்டிவீதம் பத்தியமாய் ரு-நாள்கொடுக்க தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மசரைப்புழிநோயின் குணம்.

சீதமலமாயும் தண்ணீர்போலும் கருத்த நிறமாயும் கத்தரிக்காய்கசக்கிப் பிழிந்த சாறுபோலும் பிறவிர்த்தியாகும்:

வேறு,

மலங்கருகி நின்று குதவாயிற் குத்திக் குமுறிக் குருதி விழும் மலத்துடன் சீதஞ்சிதறிக்காணும் உதப்பைதள்ளும் கீழ் வயிறுளைந்து நோகும்;

நிவர்த்தி.

மஞ்சள் ஈருள்ளி திரிகடுகு வசம்பு ஏலம் சிறுபூளைவேர்சுரைமீன்றலைபலம் வீதம் தூக்கிச் சிறுபூளைச்சாற்று லாட்டி உழக்கு வேதி நெய்யிற் போட்டுப்பதமாய்க்காச்சி மெழுகுபதமாய் வடிததொரு காசெடை கொடுக்கத்தீரும்,

உழக்கு ஆவினெய்யில் நாயுருவிமேனி கொழுஞ்சி தூதுவேளை வசம்பு சுக்கு மஞ்சள் வகைக்கொரு பாக்களவு அரைத்துப் போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் கரண்டிறை கொடுக்கத் தீரும்,

வயிற்றுக்கிருமி விழுதலுக்கு:

எலிச்செவியும் முருக்கைவேரும் திரிபலையும் நறுக்கிக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்க கிருமிபூச்சிவிழும்,

நாகப்பூச்சி விழுதலுக்கு,

பாகற்சாறு கழற்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்கு உழக்குஒன்ருய்கலந்து அதில் சுக்கு கரந்தை ரசகர்ப்பூரம் பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராகனெடை க, அரைத்துப் போட்டெரித்து ஒரு சங்கு கொடுக்கவிழும்,

ஓமம் புரசவிரை பேய் பீர்க்கு பிரண்டை வகைக்குப் பலம்-க, இடித்து அரைபடி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்ருய் வற்றவைத்து மூன்றுநாள் கொடுக்கப் பூச்சிகள் பந்துபந்தாய் விழும் இச்சா பத்தியம்,

இலைக்கள்ளி வேர்ப்பட்டை பலம்-ரு, மிளகு பூண்டு சுக்குகடுக்காய் வகைக்கு பலம்-ஒன்றேகால், வெயிலிற் காயவைத்துப்பொடித்து வடிகட்டி குழந்தைகளின் பெலமறிந்து முலைப்பாலி லல்லது வெந்நீரிலொரு காசெடைகொடுக்க நீங்கும்,

விரேசன வகுப்பு.

பூபதி மாத்திரை:

இரதம் சுக்கு வெண்காரம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனெடை க, நேர்வாளம் விராகனெடை-க, இவைகளை சுத்திசெய்துகுளிர்ந்த நீர் விட்டரைத்துப் பாசிப்பயறளவாய் உண்டைசெய்து ஒருண்டையை தண்ணீரிற்கொடுக்க ஊதுமாந்தம் பொருமல் வாதம் நீங்கும் பத்தியமில்லை,

அமிர்தசஞ்சிவி லிங்கக் குழம்பு,

சாதிலிங்கம் வெண்காரம் இரண்டு பங்கு, சூடமணக் கின்பருப்பு நாலுபங்கு, வாளம் எட்டுபங்கு இவைகளைச் சுத்தி செய்தரைத்துக் குன்றிக்காயின்பிரமாணங்கொடுத்து குளிர்ந்ததண்ணீரிற்கொடுக்கபேதியாகும் வெந்நீர்கொடுக்கபபேதிகட்டும்,

வேறு விரோசனம்,

வெள்ளைக்காக்கணன் வேர் திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-க, மிளகு விராகனிடை-உ தண்ணீர் விட்டரைத்து ஒரு விராகனிடை, மருந்தைக் குளிர்ந்த தண்ணீரிற் கரைத்துக்கொடுக்க வயறுபோகும், இச்சாபத்தியம்,

சண்பகப்பூமாத்திரை.

சண்பகம் ஏலம் இலவங்கம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை க. சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை ரு வெந்நீர்விட்டறைத்து-கால்-கழஞ்சு நிறையா யுண்டைசெய்து தேனிலாவது சுக்கு கியாழத்திலாவது கொடுக்கப்பேதிக்கும்.

தித்திப்பு சுகபேதி குழம்பு

ரஸ்தாளிவாழைப்பழம்பலம்-கo திராக்ஷப்பழம்பலம்ரு ஓமம் சுக்கு மிளகு வசைக்கு விராகனிடை க கடுகுரோகணி பலம் ௩ சுத்திசெய்த வாளம் பலம்-ரு. கடுகின்னெய் பலம்-க ஆவின் னெய் பலம்-உ. புதியதேன் பலம்-ரு. இவைகளைக்கல்வத்திலிட்டு ச சாமம் ஆட்டி விழித்தெடுத்துகற்சாடியிற் காற்றுப்போகா மல டைத்துக்கொண்டு காசளவு அப்பத்திற்றடவி அழுகிறசேய்க்கிய தப்பின்றித்தின்னும். நல்லசுகபேதியாகும் பேதி அதிகமானல் வசம்பைச் சுட்டு இளவெங்நீரிலுரைத்தாவது சுடுகஞ்சி யாவது சாணிப்பாலாவது நீலிவேர்க்கியாழமாவதுகொடுக்க பேதிநிற்கும் இச்சாபத்தியம்.

சுகபேதியெண்ணெய்.

முருங்கைப்பட்டை மூக்கரைச்சாரணைவேர் சுருள்ளி இவை களைச் சமமாய்த்தட்டிச் சாறுபிழிந்து அதற்குநிகர் விளக்கெண் ணெய் விட்டெரித்து கரண்டிவீதம்கொடுக்க மலபந்தம் கரப்பான் சிரங்குதீரும். இச்சாபத்தியம்

வ சூ ரி நூ ல்.

வசூரி விடரம் விருத்தம்.

பார்த்துவசூரி நூல்தொகுப்பைப் பண்பாய் மாந்தர் தானறிய
கோர்த்து தேகச் சூடனைத்துங் குறிப்புங் குணமுஞ் சாத்தியமும்
தீர்த்துப் போகப் பண்டிதருக்குத் திறகா யெடுத்த அட்டவனை
சேர்த்துப் பிணியுந் தானகலச் சிறக்க மருந்து வுரைத்தோகே.

பனைமுகரி பாலம்மைவரகுதிரி கொள்ளம்மை கல்னுதிரிகடு கம்மை மொழுக்கன் உப்புதிரி கரும்பனசை வெந்தயம் பாசிப் பயறம்மை விச்சிரிப்பன் நீர்க்குளுவான் தவளை என வசூரி பதி னறு.

காரணம்.

சரீரத்தில் வெக்கைமிஞ்சி மூலத்திற் சூடுகொண்டு மூலையில் அதிககொதிப்புண்டாகி அஸ்தியிற் கனலேறி மேற்படி ரோகம் சம்பவிக்கிறது மேற்படிவியாதிகண்ட பேரைக்கண்டுபயந்து இரு தயங் கலங்கினலும் மேற்படி ரோகம் சம்பவிக்குமெனச் சொல் லப்படுகிறது.

பனைமுகரிக்குணம்.

காய்ச்சல் மிதமாய்க்காய்ந்து உடல்நடுக்கும் கண்சிவக்கும் கண்டதுண்டம் வீங்கும் பெரும்பாடு பிதற்றல்சன்னிதோன்றும்

பாலம்மைக்குணம்.

அகோரமாய்க் காச்சலடிக்கும் மூன்றுநாளிரவிற் சிரசிற்கரு தோன்றி உடம்பு கடுக்கும் எ-ம் நாளில் நீர்கோத்து கூ-ம் நாளிலி றங்கும் கரு-ம் நாளிற் ஆரோக்கியஸ்நானஞ் செய்விக்கவும்

வரகுதிரிக்குணம்.

காச்சலதிகமாய்க் காய்ந்து ரு-ம் நாளில் சிரசிற் குருதோன் றும் வாயாலிரத்தம்விழும் எ-ம் நாளில் நீர்கட்டி கக-ம் நாளிலிறங் கும் நீர்த்தாரையி லிரத்தங்காணும்.

கொள்ளம்மைக்குணம்.

காச்சல் பிதற்றல் சன்னி வலிப்புத்தோன்றி ரு-ம் நாளிற் சிர சிற்குருதோன்றி சரு-ம் நாளிறங்கும்.

கல்லுதிரிக் குணம்.

அகோரக்காய்ச்சல் பேதிவாந்திகண்டு ரு-ம் நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி எ-ம் நாளிற் சங்கங்களிபோல் நீர்கட்டி க0-ம் நாளி லிறங்கும் கக-ம் நாள் ஸ்நானஞ் செய்விக்கவும்.

கடும்மைக் குணம்.

காச்சலடித்த ரு-நாளிற் சிரசிற் கடுகுபோல் குருதோன்றி உடம்பெல்லாம் அதிகமாய்வலிக்கும் மன்னைகட்டுங் குரல்கம்மும் பேதிகாணும்.

மொழுக்கன்குணம்.

காய்ச்சல்மட்டாய் காயும் தேகமெல்லாங் கடுக்கும் இடுப்பு வழங்காது சரீரம்வீங்கும் காந்தல்காணும் எ-ம் நாளிற் குருதோ ன்றும ஔஷதஞ்செய்யக் குணமாகும்

உப்புதிரிக் குணம்.

காச்சல் கண்டு மூன்றுநானிற் சிரசிற்குருதோன்றி யுடம்பெ ல்லாம் உப்புப்போலிருக்கும் ரு-ம்நாளில் நீர்கட்டி எ-ம் நாள் இற ங்கும் கக-ம் நாளில் ஸ்நானஞ் செய்து ஔஷதங் கொடுக்கவும்.

கரும்பனசைக் குணம்

காச்சலடித்து ச-ம் நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி உடம் பெல்லாம் குத்தும் கருக்கும் வசூரி யுள்ளேவாங்கும் பேதி மூர்ச் சைகாணும் மலங்கட்டினல் கரு-நாளிலிறங்கும் உடம்பெல்லாம் விரிந்து ரணமாகிக்கிரிமியுண்டாகும் பிரக்கினையற்றுசுவாசம்மேல் நோக்கும் உக-நாட்சென்றால் ஸ்நானஞ்செய்து ஔஷதங்கொள்ள வும் இந்தரோகங்கண்டவர்கள் பிழைப்பதறிது.

வெந்தயஅம்மைக் குணம்

காச்சலடித்து ௩-ம் நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி எ-ம்நாளில் நீர்கட்டி கூ-ம் நாள் இறங்கும் கடு-ம் நாள் ஆரோக்கிய ஸ்நானஞ் செய்யவும்.

பாசிப்பயிற்றம்மைகுணம்.

காச்சலும் பிதற்றலுமுண்டாகி ௨-ம் நாள் சிரசிற் குருதோன் றும எ-ம் நாள் நீர்கட்டி கூ-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்து சரீரம்பிலக்க நீர்மோரசனங் கொள்ளவும்.

விச்சிருப்பின் குணம்.

சாச்சலடிக்கும் கண்சிவக்கும் வாந்திபேதி காணும் ௩-நாள்சி ரசிற்றோன்றித் தேகமெல்லாம் உமிபோல் வாரியிட்டு மறையும் எ- நாள் ஸ்நானஞ்செய்யவும் வயிற்றுளைவுகாணும்.

நீர்க்குளுவான்குணம்.

காய்ச்சலடித்து ௩-ம் நாள் சங்கம்பழம்போற்றோன்றும் எ-ம் நாள் இறங்கும் கூ-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்து தேகத்தை குளிர்ச்சி செய்யும்.

தவளைக்குணம்,

காச்சல்கண்டு நடக்கவொட்டாது குலையைப்போல் வலிக்கும் அன்னஞ்செல்லாது கூ-ம் நாள் சிரசிற் குருதோன்றி கூ-ம் நாள்இற ங்கும் கக-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்யவும்;

வசூரியதிகப்படாதிருக்க.

கஞ்சரப்பரிசான்வேரை நரம்பு நீக்கியரைத்துப் புன்னக்கா ய்ப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கலக்கிக் கொடுக்க வாந்திபேதி காணும் மதியத்திற் சுடுகஞ்சி கொடுக்க வசூரியதிகப் படாது, கிளாயிலை பிரண்டை மூக்குரட்டைவேர் தவசி முருங்கை சுழுலம் ஈருள்ளி இவைகளை நீராகாரந் தண்ணீர் விட்டிடித்துப் பிழிந்து சிரகம் ஒரு விராகனிடை யரைத்துக் கலக்கி காற்படி விகிதம் மூன்று நேரங் கொடுத்தாலும் புளியிலை கோழியவரை யிலை ஈருள்ளி இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து நீராகாரந்தண்ணீர் விட்டுப்பிழிந்து வடிகட்டி காற்படி விகித மூன்றுநேரங்கொடுத்தாலும் வெள்ளைக் கிங்கிலியத் தை அவிரியிலைச்சாற்றால் (ச) சாமமரைத்துச் சிறு சுண்டைக்கா ய்ப்பிரமாணம் உண்டை செய்துலர்த்தி யதிலொருண்டையை வெ ந்நீரிற் கொடுத்தாலும் அல்லது அந்த உண்டையை வசூரிகண்ட பின்பு கொடுத்தாலும் அல்லது ஆட்காட்டிக் குருவிமுட்டை பத்

தெட்டுடைத்து விட்டதிற் கொஞ்சஞ் சம்பாப் புழுங்கலரிசியை ந னையத்தக்கது போட்டுக் கருகாமற் பதமாய்ப் பொரித்துச் சிமிளி லடைத்துக்கொண்டு காய்ச்சல் கண்டவுடனே யந்த அரிசியை யிட துகையிற் கொட்டி வலதுகையாற் திரிகடி யொருபோது கொடுத் தாலு மல்லது பழையபாத ரட்சையைச் சுட்டுத் திரிகடிப் பிரமா ணம் வெந்நீரில் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வசூரிமட்டும் படும் மேற்கொள்ளாது.

வசூரியுள்ளே கிராந்தினல்.

இளநீரைமேற் பட்டைச்சிவி வெந்நீரலவித்துக் கண்திறந்து அ ந்தநீரிற்றேற்றுவிரை முத்தக்காசுவகைக்கு விராகனிடை ௫. அரை த்துக் கலக்கியாவது அல்லது சீரகத்தை மட்டு மரைத்துக் கலக்கி யாவது ௩ போது கொடுத்தாலும் அல்லது மேதிக்கிடாரிச் சாணி ப்பாலிற் பூநாகம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனெடை (௫) அரைத்து மூன்று போது கொடுத்தாலும் அல்லது பளிங்காயிருக்கிற கருடப் பச்சிக்கல் மான்கொம்பு காண்டாமிருகத்தின் கொம்பு இம்மூன்று ம் வகைக்கு விராகனெடை (௫) அரைத்து மான்கொம்புஊறின தண்ணீரிற் கரைத்து காற்படிவிகிதங் கொடுத்தாலும் அல்லதுபிரு விலையை புதுசட்டியிலிட்டு நீராகாரத் தண்ணீர் விட்டு நன்று யலசி அரைக்காற்படி விகிதம் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வசூரிபூரிக் கும்.

வசூரியின் பேரில் அதிசாரபேதி கண்டால்.

பிச்சிலையிலையைப் புதுச்சட்டியிட்டு நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டு நன்றுயலசி அரைக்காற்படி நீர் விகிதம் ௩ போது கொடுத்தாலும் அல்லது சுக்கு வேப்பூர்க்கு எலுமிச்சம்வேர் கோரைக்கிழங்கு இள வெதுப்பாய் வறுத்துக்கியாழஞ்செய்து அரைக்காற்படி வீதங்கொ டுத்தாலும் அல்லது ஆல் அத்தி இத்தி அரசு மா ஒதி பிச்சி துத்தி காசா இலவகைச்சருகும் சுக்குக்கியாழஞ் செய்து கொடுத்தாலும் அல்லது பொன்முசுட்டை கிராம்பு வேப்பீர்க்கு இவைகளை ஓர் நி றையாய்க்கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் பேதிஅதிசாரம்நிற்கும்.

வசூரியின் பேரிற்கடுப்புசீதம் இரத்தங்கண்டால்.

முத்தின நாவற்பட்டையை ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந் து வடிகட்டி அரைக்கால்படி வீதம் (௩) போது கொடுத்தாலும் அல்லது ஆவரை பஞ்சாங்கத்தை ஓர் நிறையாய்ச் சட்டியிலிட்டு

வறுத்துத் தண்ணீர்விட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் அல்லது பழையமாங்கொட்டையைத் தட்டி யிளவறுப்புச் செய்து அரைத்து நீராகாரத்தண்ணீரிலாவது தயிரிலாவது அரைத்துக்கொடுத்தாலும் முத்தின சுல்லத்தி வேர்ப்பட்டை ஈருள்ளி சீரகம் வகைக்குவிராகனெடை-டு. வெள்ளாட்டுப்பாலி லரைத்துக் கலக்கி அரைக்கால்படி வீதம்-ந போது கொடுத்தாலும் தண்ணீர்க்குடங்களி லிருக்கு அடிமண்டியைத் தேற்றுவிரையாற்தேற்றி தெளிவை யிறுத்ததில் கருவேப்பிலை யீர்க்கு கிராம்பு மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு(க) வீதம் வறுத்தரைத்துக் கொடுத்தாலும் ஈருள்ளியை ஆவினெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுத்தாலும் இரண்டு வில்வப் பழத்தைச் சிதைத்து வறுத்தொருபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி யதில் அதிவிடையம் கிராம்பு வகைக்கொரு காசெடை வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு மூன்று தினங் கொண்டாலும் அல்லது ஈருள்ளிச்சாறு ஆவிநெய் சமன் கலந்து அரைக்காற்படி விகிதம் மூன்றுபோது கொள்ளக் கடுப்பு இரத்தம் சீதம் நிற்கும்.

வசூரியின்பேரில் அதிசாரங்கண்டால்.

சீந்தில் கோரைக் கிழங்கு சுக்கு மேற்றோல் நீக்கி வகைக்கு விராகனெடை ரு வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் அல்லது மான்கொம்பைக் கோவையிலைச் சாற்றில் (க) நாள் ஊரவைத்து அதற்கு மேற்படி யிலையை யறைத்துக் கவசஞ்செய்து உ0 எருவிற் புடம்போட பஸ்பமாகும். அந்த பஸ்பம் விராகனெடை-க. மான்கொம்பு ஊரின தண்ணீரிற் கலக்கி கொடுத்தாலுந்திரும்.

வசூரியின்பேரிற் சிலேஷ்மம்நெஞ்சிற்கட்டித் தொண்டைகம்மினல்.

கற்பூரவல்லிச்சாறுபடி அரைக்காலில் கோரோசனை விராகனிடை (கால்) உரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்க கபம் வாங்கும்.

மாதுளம் பூவைக்கியாழம்செய்து அதிற் கொஞ்சந்தேனும் எலுமிச்சஞ்சாறும் விட்டுக்கலந்து கொப்பளிக்கத் தொண்டை கம்மலுடனே திரும், இதையுட்கொள்ளலாகாது.

வசூரியின் பேரில் சுரங்கண்டால்.

எலுமிச்சம் வேர்ப்பட்டை ஏலம் சீந்தில் விலாமிச்சு பற்பாடகம் சந்தனம் கோரைக்கிரங்கு வகைக்கு விராகனெடை டு. நறுக்கிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து ந போது கொடுத்தாலும் மகரப்பூ

விராகனெடை ௫. கியாழஞ்செய்து அதிற்கோரோசனை விராகனெ டை-கால். உரைத்து அரைக்கால்படி வீதம் மூன்றுபோது கொடு க்க சுரம் நீங்கிவிடும்.

வசூரியினல் மலசலக்கட்டி வயிறு உப்பிசங் கண்டால்.

ஈருள்ளி கற்கண்டு வகைக்கு விராகனெடை ௫-அரைத்துஆம ணக்கெண்ணெய்படி அரைக்காலிற் கலக்கிக்கொள்ள மலசலக்கட்டு உப்பிசமுந்திரும்.

தாகத்திற்குக் கலங்கொம்புத்தண்ணீர் செய்யும் விதம்.

கலங்கொம்பை ஊறவைத்து நன்ருய்க் கழுவிப்போட்டு ராவி னதூள்பலம் ௨. சுடுதண்ணீரில்போட்டு ஊறவைத்துக்கொண்டு அ ந்தத் தண்ணீரை தாகத்துக்கு வசூரி கண்டிருக்கும்போது கொடுத் துக் கொண்டுவரத் தேகத்துக்கு ஆரோக்கியத்தையும் சுகத்தையுந் தரும். சிலபிரையோகத்தில் கலங்கொம்புநீரைச் சேர்த்துக் கொள் ளும்படி சொல்லியிருப்பதால் அதற்கு இந்த முறைப்படி செய்து உபயோகப்படுத்தவும்.

வசூரியினல் நேத்திரத்தில் விதனங்கண்டால்.

சிரகத்தைத் துணியிற்பொட்டணங்கட்டி முலைப்பாலிலூறவை த்துக் கண்ணில் ஒத்தணஞ் செய்தாலும் அல்லதுசுடுசோற்றில் வெ ண்ணெய்சேர்த்து மத்தித்துத் துணியிற் பொட்டணங் கட்டி நீரா காரத்தண்ணீரில் தோய்த்து கண்ணில் ஒத்தணஞ்செய்யக் கண்வித னந்திரும்.

விழியில்வசூரிவாராதிருக்க.

வசூரிக்காச்சலடிக்கும்போது ஈருள்ளியை மறுமனிதன் வாயி ல்மென்று கண்ணிலூத வசூரிகண்ணில் வராது.

வசூரியினல் வாயால் உதிரங்கக்குவதற்கும் நீர்தாரையி

லிரத்தங்காணுவதற்கும்.

நன்னரிவேர்த்தோல் கலங்கொம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௨ பூநாகம் ஐந்தெடுத்து நன்ருய் மண்கழுவி அவைகளுடன் சேர்த்து சாந்துபோலரைத்து கலங்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற்கரைத்து அ ரைக்காற்படி விகிதம் மூன்றுபோது கொள்ளவாயாலிறத்தங் கக்கு வதும் நீர்த்தாரையி லிரத்தம் விழுவதும் நிற்கும். சன்னிதோஷம் வசூரி கிராந்துதலுந்திரும்.

வசூரியினல் நேரிடும் சூலைக்கட்டுக்கு.

பழங்கூறை வைக்கோலும் வேப்பிலையும் சேர்த்தவித்து கூ-நாள்வரை வேதுவிட்டு ஒத்திட்டுக் கட்டத்தீரும்.

வே று.

வட்டத்துத்தி சமூலம் வேகவைத்து கங-நாள் வேதுவிட்டுஒத்திட்டுக் கட்டச் சூலைதீரும்.

ஆருத வசூரிப்புண்ணுக்கு.

முத்தினதேங்காயைத் திருகி அதில் புளியவிரையின்மேற்றோலைப் பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்து பிழியத்தயிலம் வரும், அதைப் புண்ணிற்போட ஆறும் வீக்கத்திற்றடவ வற்றும்.

வசூரி யிறங்கினதின்பேரில் நடப்பிக்குங்கிரமம்.

பருத்திப்பிஞ்சு அத்திப்பிஞ்சு சாதிக்காய் நற்சீரகம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் மோரிலரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும்.

அப்பால் வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அறுகும் ஓர்நிறையாயரைத்து உச்சிமுதல் பாதம்வரை தேய்த்துக்குளிர்ந்த சலத்தில் ஒன்றைவிட்டொருநாளாக மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ்செய்விக்கவும் வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அரைத்துப்புண்ணிற்பூசியபின்பு தயிரைத்தேய்த்துக் குளிர்ந்த சலத்தில் முன்போல் மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ்செய்வித்து அதின்பேரில் அவரை யிலையை மோரிலரைத்து சிரசிலும்உடலிலும் தேய்த்துக் குளிர்ந்தசலத்தில் மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ்செய்வித்து அப்பால் ஆமணக்கெண்ணெயைத் தேய்த்து உசிலிலை அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்வித்து மோர்நீரும் அன்னமும் ஈருள்ளியும் உண்பிக்கச்செய்தால் தேகங்குளிர்ந்து பலக்கும் மேற்படிவியாதி கண்டவர்களுக்குக் கருவிகரணாதிகள் பலங்கெட்டிருப்பதால் ஆறுதிங்கள் செல்லும்வரை காரமான ஔஷதங்கள் கொடுக்க லாகாது கொடுத்தால் வியாதியை விளைவிக்கும்.

மறுமுள்ளின் குணம்.

வசூரி இறங்குமுன் ஸ்நானஞ்செய்வித்தால் சுரங்காய்ந்து மறுமுள் புடைத்து ரணங்காணும்.

அதற்கு நிவர்த்தி.

சாதிக்காய் நறுக்குமூலம் கிராம்பு சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-உ. பொடித்துக்கியாழஞ்செய்து அதற்குச்சமன் நிம்பச்சாறும் ஈருள்ளிச்சாறுஞ் சேர்த்து முறித்துக் கொஞ்சந் தேன்விட்டு

மத்தித்து அரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுபோது கொடுத்து வட்டத்துத்தியிலையும் சூடனுஞ் சமன் சேர்த்தரைத்து ஆமணக்கென்னெயில் மத்தித்து மறுமுள் ரணத்தின்மேற் பூச ஆறும்.

வசூரியினாற் கண்ணிற்பூவிழுந்தால்.

பனங்குருத்தைத் தட்டிக் கண்ணிற்பிழிந்தாலும் அல்லது முருங்கைப்பூ நெருஞ்சிப்பூ நந்தியாவட்டைப்பூ சீரகன் ஒன்ருய்ச்சேர்த்துத் தட்டிக் கண்ணிற் பிழிந்தாலும் பூமாறும்.

பத்தியத்திற் கான பதார்த்தங்கள்.

எலுமிச்சம்பழம் பழம்புளி நெல்லிக்காய் பனங்கற்கண்டு கெளுத்திக்கருவாடு பாசிப்பயறு குரவைக்கருவாடு வெள்ளாட்டு உப்புக்கண்டம் காடை வெள்ளெலி உடம்பு ஊர்க்குருவி வாழைக்கச்சல் அத்திப்பிஞ்சு நீர்மோர் ஈருள்ளி முதலியன.

பத்தியத்திற் காகாப் பதார்த்தங்கள்.

மாங்காய் தேங்காய் இலுப்பை யெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் சோற்றிலி நெல்லாவி கொட்டைமுத்தாவி தாளிதவாடை இந்தவாடைகள் தேகத்திற் பரிசப்பட்டால் கருஞ்சூலை கடுப்பு கைகால் முடக்கால் சம்பவிக்கும்.

பாலவாகடம் முற்றுப் பெற்றது.

நயனவிதி.

நயனரோக விபரம் விருத்தம்.

சொல்லு மனித ரானவர்க்குத் தொகுத்த ரோக நயனவிதி
புல்லுந் தொண் ணூற் ருறுவிதம் புகன்ருர் முனிவ ரானவர்கள்
அல்லும் வியாதி தானகல அறைந்தார் மருந்து பலவிதமாய்
வல்ல வாயுர் வேதங்கண்டு வகுத்துச்செய்வோர் பண்டிதரே. க

பாரும் வாத காசமெனப் பகர்ந்த பித்தகாசமுமாம்
சேருஞ் சிலேத்ம வதிகாசஞ் சிறந்த நீல காசமுமாம்
தீரும் குமரிகாசமுடன் திரைநீ ரோடி காசமுமாம்
காரும் மந்தார காசமுடன் கழறு மிர்த்தகாசமுமே. உ

மேவுங் கிம்பஞ் சலகும்பம் விளங்கும் படலம் பில்லமுடன்
தாவு மாலைக் கண்விழுங்கி தனியாம் வெண்பா சுப்படலம்
பாவு மணியாம் வளர்த்தியுடன் பகரு மந்த மதிமந்தம்
ஆவும் பருவணி சுற்றுக்கண் அறையுஞ் சுருங்கு கண்ணுமே. ௩

ஆமே யுனீவு காசவெறி யன்ன கோப மனல்கோபம்
தாமே புகைச்சல் பர்பரோகம் சாற்றும் ஒட்டுக் கண்பிணியாம்
போமே நேத்திர மலங்களுடன் புகலும் பாய்ச்சல் நீரருகல்
நாமே சொன்னேங் கண்பிரிவு நவின்றார் செவ்வோர்க்குந்தமுமே.

குந்தம் சுகர நமரமுடன் கூறும் மகரம் கண்கட்டி
சந்தம் மிருட்கண் செவ்வலரி சாற்றுங் கூச்சம் ஆணிப்பூ
பந்தம் நேத்ர வாயுவுடன் பகரும் புழுவெட் டாணியென
தந்தம் வலிப்பு வெள்ளெழுத்து சாற்றும் நேத்திர வலிபாரே; ௫

பாரே யழர்சி விழிநேத்திரம் பகருங் குருடு செஞ்சுடராம்
நேரே யெழுச்சி புளிச்சக்கண்ணிறைந்த யினிகண்ணழிகண்ணும்
கூடேமுடமயிர்க் கண்ணிறைச்சிகுறிக்குந்தோன் றூற்றுறுபிணி
பாரே முனிவர் மாந்தர்கட்குப் பகுத்தார் வியாதி தொகுத்தாரே.

வாதகாசம் பித்தகாசம் சிலேத்மகாசம் நீலகாசம் நீரொளி காசம் குமரிகாசம் மந்தரகாசம் இரத்தகாசம் சலகும்பம்பில்லம் படலம் வெண்மாசுபடலம் மாலைக்கண் விழிவிழுங்கி மணிவளர்த்தி மதியந்தம் பருவணிகை சுற்றுக்கண் சுருங்கண் உளீவு காச வெரி அன்னகோபம் புகைச்சல் பர்பரோகம் ஒட்டுக்கண் கண் மங்கல் கண்பிரிவு நீர்பாச்சல் செவ்வேர்குந்தம் சுக்சிரண் அமரம் அக்கரம் கட்கடி இருட்கண்செவ்வரிப்பலம் கூச்சம்பூஆணிப்பூ புழுவெட்டு நேத்திரவாயு வெள்ளெழுத்து கண்வலிஅழரறிவிழிக கண்குருடு செஞ்சுடர் எழுச்சி புளித்தகண் அழிகண்முடமயிர் கண்ணிரைச்சி முதலான கண்ரோகம். கூசு

அவைகள் தோன்றுமிடம்.

வாதகோபத்தால் கருவிழியி னிடத்து சடு-ம் சிலேத்ம கோபத்தால் வெள்ளை விழியினிடத்துஉ0-ம் பித்தகோபத்தால் இமையோரத்தில் கசு-ம் கடைக்கண்ணில் கடு-ம் பிறக்கிறது.

அவைவருவதர்குக் காரணம்.

மாதாமயக்கத்தாலும் மூலத்தி லக்கினி யதிகரிப்பதாகிலும் மேகநீராலும் மலக்கட்டினுலும் தலைவரட்சியினுலும் எண்ணெருமுழுக்குத் தவருமலும் அதிக விசனத்தாலும் கடுவெயிலில் ஓயாது நடக்கிறதாலும் அதிகசுமை யெடுக்கிறதாலும் மழையிலுங் ககற்றிலும் அவதிப்பவேதினுலும் தாம்பூலம் அட்க்கி நித்திரை செய்தாலும் ஆழ்ந்தபார்வையினுலும் மேற்படி ரோகங்கள் சம்பவிக்கும்.

வாதகாசத்தின் குணம்.

விழிவீங்கிக் கடுத்துத் தணற்போலெரிந்து நீர்வடியும் நித்திரை சற்றும் வராது.

நிவர்த்தி.

ஒருபடி ஆவிநெய்யில் நற்சீரக மொருசிரங்கை அரிந்த ஈருள்ளிபடி (கால்) நத்தைச்சதை ஒரு எலிமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் இவைகளைச் சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு சிறுபூளைச்சாற்றை முந்திக் கண்ணிற்பிழிந்து அப்பால் மேற்படி நெய்யைக் கட்டியாவதுஅல்லது முள்ளி ஆவரை அல்லி நீலிமுருங்கை இவைகளின்பூவை ஒரளவாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்து அப்பால் மேற்படி நெய்யும் தேனுங்கூடிக் களிம்புசெய்து கண்ணில் தீட்டியாவது நெல்லெண்ணெய் படி-உ நெருஞ்சிச்சாறு முலைப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப்படியரை வீதம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கலந்ததில் கல்நார் சிற்றாமுற்றிவேர் கொன்றைப்பிசின் அதிமதுரம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி சிறுகீரைவேர் செஞ்சந்தனம் கோஷ்டம் ஏலம் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு உ-படியாய் வற்றவைத் திறுத்துக் கூடவிட்டுச் சடாமாஞ்சில் சாஸ்திரபேதி வகைக்குப்பலம்-௧. ஆவிநெய்யிலரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பித்தகாசத்தின் குணம்.

வெள்ளைவிழியில் வெண்மேகம்போல் நீர்படர்ந்து கருவிழியிற்பாதி உளுந்துப்பிரமாணம் வெண்மையாய்த் தோன்றும்.

நிவர்த்தி

சங்கு திரிகடுகு அரிதாரம் அதிமதுரம் புங்கவித்து பீதரோகணி துத்தம் மனோசிலை இவைகளை ஓர்நிறையாய் நந்தியாவட்டைப்பூச் சாற்றிலரைத்துக்கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துக்கண்ணிற் போட்டு சிற்றாமுட்டி முசுமுசுக்கை குரும்பைசிந்திற்கொடி உத்தமதாளி தாமரைவளையம் வகைக்கு ௧௦ பலமிடித்துப்பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் அதிமதுரம் சண்பகப்பூசெவியம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி ஏலம்லவங்கம் வகைக்கு மூன்று விராகனடை ஆவின்பாலி லரைத்து போட்டு ஒருபடிநல்லெண்ணெய் விட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

குமரிகாசத்தின் குணம்.

கண்வீங்கிக் கடுப்பும் வலியுங்காணும் பீளைகட்டும்.

நிவர்த்தி.

துருசு துத்தம் புங்கம்வித்து இந்துப்பு சங்கு மிளகு மஞ்சள் இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்து மேற்படி நெய்யிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு கண்ணில் வார்த்தும் ஆவினெய் ஈருள்ளிச்சாறுவகைக்குப்படி க ஒன்றாய் கலந்ததிற் செங்கழுநீர்கிழங்கு சிந்திற்றண்டு ஏலம் மல்லி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் சண்பகப்பூ நெல்லி முள்ளிவகைக்குபலம்-கால் ஆவின்பாலிலரைத்து போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துமுழுவரத்தீரும்.

நீலகாசத்தின் குணம்.

கண்சோதியை யடுத்துச் சற்று சுணங்குபோல் வெளுரிக்காணும், பாசிபோல் நீர்படர்ந்து ஒளிமயங்கும்.

நிவர்த்தி.

வெண்காரம் துத்தம் துருசு சாரடைவேர் பவளம் பீங்கானோடு பச்சைகர்ப்பூரம் சாஸ்திரபேதி இவைகளை ஓர் நிறையாய் மாதுளம்பூச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து கண்ணிற்போட்டு பாதரி முசுமுசுக்கை பருத்தி செங்குன்றி முடக்கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-கால், நல்லெண்ணெய்ப்படி-க.ஒன்றாய்க்கலந்ததில் தகரம் சடாமாஞ்சில் ஏலம் மல்லி தான்றி கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-கால், வீதமரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீரொளிகாசத்தின் குணம்.

கண்ணிற் சலங்கோர்த்துத் திரண்டு கருவிழியினடியில் பூப்போல் தோன்றியது தீப்பொறிபோல் ஒளிவிடும்.

நிவர்த்தி

குங்குமப்பூ பச்சைகற்பூரம் சமமாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் தேனிலும் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டும் ஆனைதிப்பிலி அதிமதுரம் தக்கோலம் வெள்ளிலோத்திரம் சுக்கு திரிபலை வகைக்குப் பலம்-க விகிதம் ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடிநெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீர்ப்பாய்ச்சலின் குணம்.

விழி நொந்து சிவந்து அனற்போலெரியும் அருவிபோல் நீர்வடியும் தினவெடுக்கும்.

நிவர்த்தி

குதிரைப்பல்லு துருசு துத்தம் குமரிவேர் சங்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய் தேனும் முலைப்பாலும் விட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணில் தீட்டியும் கையாந்தகரை கருவாழைக் கிழங்கு கம்மந்திராய் உத்தமதாளி தைவேளை மணித்தக்காளி நந்தியாவட்டம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (கால்) நல்லெண்ணெய்ப்படி-க. ஆவினெய் படி-அரை இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்குப் பலம்-க. அதிமதுரம் கோஷ்டம் சந்தனம் மஞ்சிட்டி குரும்பை சதகுப்பை கண்டில் சடாமாஞ்சில் கார்கோலம் வசுவாசி இந்துப்பு தான்றிக்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு உ-விதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகி வரத்தீரும்.

அன்னகோபமென்ற அனல் கோபத்தின் குணம்.

நயன நொந்து சிவந்து வலித்துப் புடைத்துத் தீப்போலெரிந்து நீர்வடியும்.

நிவர்த்தி.

மாதுளம்பூவும்காயும் பச்சைகர்ப்பூரமும் ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு முலைப்பால் விட்டுச் சிதைத்துத் துணியில் முடிந்து கண்ணிற்பிழிந்து இதனடியில் வருகிற தயிலங்களில் ஒன்றை முருகிவரத்தீரும்.

முலைப்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் பலம்-க. விதம் கலந்ததிற் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ ஏலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் சந்தனம் வகைக்கு பலம்-கால். விதம்மேற்படி பாலிலறைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி முழுகிவரத் தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் படி-க. ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிக் குறுகி வருகையில் பச்சைக்கர்ப்பூரம் புனுகுசட்டம் சந்தனம் சாதிக்காய வகைக்கொரு கழஞ்சுவிதம் பொடித்துப் போட்டுவடித்துமுழுகிவரத் தீரும்.

பிரிதற்கண்ணின் குணம்.

கருவளையல் காந்தம் செவியம் வெள்ளைக்காக்கணன் வேர் துத்தம் துருசு வெண்கலம் இவையெல்லாம் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அறைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவினெய்யாலும் முலைப்பாலாலும் அறைந்துக் கண்ணிற்போட்டுவரத் தீரும்.

துத்தம் துருசு கம்பிளி சுட்டசாம்பல் தலைமயிர் சுட்ட சாம்பல் வகைக்கு விராகனிடை க. விகிதங்கல்வத்திட்டு கழற்கொடிச் சாற்றில் ச-சாமம் அரைத்துலர்த்திய பின்பு ஆவின் வெண்ணெயைக் கூட்டிக்களிம்புபோல அரைத்து கண்ணில் தீட்டிவரத் தீரும்.

ஆவின்பாலும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்கொருபடி விகிதங்கலந்ததில் திரிகடுகு மாந்தம் தென்னம்வேர் அதிமதுரம் மட்டிப்பால் கோஷ்டம் சந்தனம் ஏலம் குதிரைவாலிவேர் கல்மதம் சன்பகப்பூ தகரம் சடாமாஞ்சில் வகைக்குக் கழஞ்சு-ந. இவைகளை இளநீரிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு மேற்படி பிரயோகங்களிலொன்றைக் கண்ணிற்போட்டும் இந்த யெண்ணெயை முழுகிவரத்திரும்.

காசவெறிக்குணம்.

எழுத்தைப்பார்த்து பின்மனிதரைப் பார்த்தா லிருட்போற்றோன்றும்.

நிவர்த்தி.

வாலுழுவையரிசி குங்குமப்பூ கிராம்பு பச்சைகர்ப்பூரம் சந்தனம் சன்பகப்பூ பீதரோகணி லவங்கப்பத்திரி வெள்ளைச் சாரடைவேர்வகைக்குக் கழஞ்சு-க. வெள்ளைப்பொடிகழஞ்சு-கால். இவைகளைத் தேனில் நாலுசாம மாட்டிக் கண்ணிற்போட்டு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் மேற்படி தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-ச. இவைகளைக்கலந்ததிற் சந்தனம் தேவதாரம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப் பழம் காட்டெருமைப்பால் தாமரைப்பூ யேலம் லவங்கப்பத்திரி மல்லி நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப் பலம்-அ. இவைகளை மேற்படிபாலிலாட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துத் தலைமுழுகிவர காசவெறி கன்மயக்கம் பித்தநீர் தலையிடி நீங்கும்.

புரைச்சலின் குணம்.

கண்மங்கலாயும் உருவம் அநேகமாயுந் தோன்றும்

நிவர்த்தி.

தலையோடு கழஞ்சு-ச- துத்தம் கழஞ்சி-உ. இந்துப்பு கழஞ்சி-க. இவைகளை பனைமட்டைச்சாற்றி லரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றில்ரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருதுளி நல்லெண்ணெய் ஒரு துளி இலுப்பையரைப்பு ஊறின தண்ணீரில் ஒருதுளி இவைகளையொன்றாய்க் கலந்து கையில் மத்தித்துக் கண்ணிற்போட்டு வரத்தீரும்.

கடுக்காய்ப் பருப்பு-கஉ. திப்பிலி-ரு. மிளகு-ரு. இவைகளை நெல்லிப்பழஞ் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலாவது மேற்படி வற்றலூறின தண்ணீரிலாவது உரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவரத்தீரும்.

பலகரை விராகனிடை-ரு. துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-கால். இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றி லரைத்து கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணில்போட்டு வரத்தீரும்.

வெள்ளைச்சாரணைவேர் மிளகு சிறுதிப்பிலி இவைகளை ஓர் நிறையாய் உத்தமதாளிச்சாற்றிலும் குரிஞ்சாச்சாற்றிலும் நந்தியாவட்டைப்புஷ்பஞ்சாற்றிலும் அரைத்து கயறுசெய்து நீரியிரைத்துக கண்ணிற்போட தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படி-கால். முலைப்பால் படி-கால் ஒன்றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் நற்சிரகம் வகைக்கு விராகனிடை-க. மிளகு விராகனிடை அரை கற்றாழஞ்சோறு ஒருபாக்களவரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் தலைக்கிட்டு உசிலம் பொடியாவது பாசிப்பயறுவது அரைப்பிட்டு தேய்த்துசுடுதண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படியரை மிளகு அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் -க. இவைகளை யாவின்பாலி லரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

மதிமந்தகுணம்.

கண்சிவந்து உறுத்திவலிக்கும் பீளைசாடும் நீர்வடியும்பார்வை மந்தமாயிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

கடல்நுரையும் கற்கண்டு ஓர் நிறையாய்த் தேனிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்.

இதில்மாறுவிடில் இந்துப்பு மரமஞ்சள் மனோசிலை திரிகடுகுஇவைகளை சமமாய்ப் பசுவின்பாலிலரைத்துக் கயிறுசெய்துமேற்படி நீரிலுரைத்துக் கண்ணிலெழுதிவரத்தீரும்.

இதிலும் நீங்காவிட்டால் இந்துப்பு சதகுப்பை சங்கு மனோசிலைகடல்நுரை மிளகு செங்கற்பொடி ஓரளவா யெலுமிச்சம்பழச்சாறிலரைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவினெய்யி லுரைத்து போட்டு வரத்தீரும்.

இதிலும் நீங்காவிட்டால் நெற்றியிற் படர்ந்திருக்கும் நரம்பிலொன்றை ஊசியினுற்குத்தி இந்துப்பு திப்பிலி பீதரோசணியிவைகளை ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட்டப்பூச்சாற்றி லரைத்து கயிறுசெ

ய்து கொண்டு மேற்படி சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வரத் தீரும்.

மேற்படி பிரயோகங்களைச் செய்யும்போது இதனடியிற் சொல்லியிருக்கிற மருந்தைத் தலையிற்றேய்த்து அன்றாடம் ஸ்நானஞ் செய்துவந்தாற் பகலில் அருந்ததி தோன்றும்.

கண்மந்தம் பித்தம் நீர்ப்பாய்ச்சலுக்குத் தளம்.

சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குப் பலம்-க. குமரிச்சோறுஒரு பிடி இவைகளை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொதிக்க வைத்துத்தலையிற்றளமாய்ப் போட்டு அழுத்தித் தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்து வரத்தீரும்.

பற்பரோகத்தின் குணம்.

கண்ணிமையினுள் இரத்தங்கட்டி திரண்டு இளமாமிசம் போலிருக்கும்.

கண்ணிமையைப் பிதுக்கிக்கொண்டு அதிற் சீரகம் பொடியைத்தூவிப் பேய்ப்பீர்க்கிலையாற்றேய்த்து இரத்தம் போக்கி புளியிலையை யிடித்துச் சாறுபிழிந்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி மூன்றுநாள் கண்ணிற்புறவளைப்பிட்டு துத்தம் துருசு இந்துப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் உப்பிலிச் சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி அப்பால் நெய்யுந்தேனும் விட்டு களிப்போ லரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற் போட்டு வரத்தீரும்.

சலகும்பத்தின்குணம்.

வெள்ளை விழியில் நீர்கோர்த்து இமைவீங்கிக் கடுத்துவலிக்கும் பீளைக் கட்டும்.

நிவர்த்தி.

வெண்குன்றிப்பருப்புஅதின்வேரும்வெள்ளைக்காக்கணம் பூவும் அதின்விரையும் முலைப்பால் வார்த்தரைத்துருட்டிக் கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு ஆடுதின்னாப்பாளை ஆவரை மணித்தக்காளி வரிக்கற்றாழை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க. கோஷ்டம் மட்டிப்பால் அதிமதுரம் விலாமிச்சு வெட்டிவேர் யேலம்வகைக்கு காற்பல வீதமரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பில்லத்தின்குணம்.

கண்ணிமை புருவம் முழுமையும் நீர்கட்டித்திரண்டுபுடைத்து விம்மியிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

கண்ணிமையை உறுத்திப் பிடித்து ஊசியாற்குத்தி யுரித்துப் போட்டு ஆவின்பால் நெய் நல்லெண்ணெய் மூன்று மொன்ருய்க் கலந்து கரண்டியிற்காய்ச்சி யதில் எள்ளைப்பொடித்துச் சீலையில்முடிந்து தோய்த்து நெற்றிபுருவம்சன்னம் இவைகளில்ஒத்தணஞ் செய்து பச்சைக்கர்ப்பூரத்தை நெய்யிற் பொடித்துப்போட்டு சற்றுகொதிக்கவைத்து அதில்துணியை நனைத்து இமையின்பேரிற் போட்டு பெருங்காயமுஞ் சீரகமும் பொடித்துத் தணலிற்றூவிப் புகைகாட்டிவரத்தீரும்.

செவ்வேர்க்குணம்.

கடைக்கண்ணிலிருந்து வெள்ளைவிழியெங்குஞ்சிகப்புநூல்போர்செவ்வரியோட்டிப் படர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேர்படி மாசை ஊசியால் திரட்டி யுரித்துப் போட்டு வெட்பூலாவேரை முலைப்பால்விட்டுத் தட்டிக் கண்ணிற்பிழியத்தீரும்.

பரிவணிகைக்குணம்,

கடைக்கண்ணிற் சதைவளர்ந்து படர்ந்து உருத்தி வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஊசியினூற் சதையைத் திரட்டி யுரித்துப்போட்டு அதிமதூரத்தைதட்டி ஆவினெய்யில்போட்டு சிவக்ககாய்ச்சி கண்ணிற்கட்டிவந்தாலும் தீரும்.

அல்லதுவெங்கலப்பொடி தலையோடு வெள்ளைக் கற்பொடி துத்தம் இந்துப்பு இவைகளை யோர்நிறையாய்ப் பழச்சாற்றி லரைத்துலர்த்திப் பின்பு வெண்ணெய் கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணீற்றீட்டி வந்தாலும் பருவணிகை சதைவளர்ந்தி நீங்கும்.

படலத்தின் குணம்.

வெள்விழியிற் பாலாடைபோல் மாசுபடர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேர்படி மாசை ஊசியினூற்றிரட்டி யுரித்துப் போட்டு மேற்படி அதிமதூர நெய்யைக் கண்ணில் வார்க்கதீரும். அல்லது திரிகடுகு துத்தம் செஞ்சந்தனம் வெள்ளைச்சாரடைவேர் தாமரைக்கிழங்கு பச்சைகற்பூரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பால் விட்டரைத்துக் கபிறுசெய்து மேர்படி பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்

றிட்டிவந்தாலும் அல்லது அஞ்சனக்கல் முட்டைத்தோல் சங்கு தி ப்பிலி சந்தனம் தலேயோடு இவைகள் ஓர்நிறையாய்ப் பழச்சாற்றி லரைத்துக் கண்ணிற்றிட்டி வந்தாலுஞ் சகலபடலமும் நீங்கிக்குண ப்படும்.

வெண்மாசுப்படலத்தின் குணம்

விழியில் வெண்மாசுபடர்ந்து கரகரத்துக்குத்தெடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

பிரரோகணி துத்தம் துருசு பச்சைகர்ப்பூரம் திரிகடுகுநெல்லி ப்பருப்பு செம்புப்பொடி பளிங்கிக்கல் இரும்புப்பொடி தலேயோடு கடுக்காய் சிறுகிரைவேர் பொன்னுங்காணிவேர் வெட்பூலாவேர் ஓ ரிலேத்தாமரைவேர் வகைக்குவிராகனிடை-க. இவைகளே எலுமிச்ச ம்பழச்சாற்றிலும் காணிச்சாற்றிலும் அரைத்து சயிறுசெய்துமுலே ப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணில் திட்டிவந்தாலும் அல்லது சுக்கு திப் பிளகு சங்கு அரிதாரம் புங்கம்பருப்பு அதிமதுரம் துத்தம்பிதரோ கணி மனேசிலே பன்றிக்கொம்பு ஆமையோடு புலிநகம் வெள்ளிசே வல் நெஞ்செலும்பு இந்துப்பு இவைகள் ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட் டப்பூச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்து சயிறுசெய்துக்கொண்டு தேனி லாவது முலேப்பாலிலாவது உரைத்துக்கண்ணிலிடபலடம்வெண்மா சுப்படலம் ஆனிப்பூவும் நீங்கும்.

மாலேக்கண்ணின் குணம்,

மாலேநேரத்தி லிருட்பிடித்ததுபோற் காணும்.

நிவர்த்தி.

புளியம்பூ கிராம்பூ வெள்ளேக்காக்கணம்வேர் அதிமதுரம் துத் தம் துருசு நீலரத்னம் முத்துபவளம்சமமாய்எலுமிச்சம் பழச்சாற் றி லரைத்துக் கயிறுசெய்துகொண்டு மேற்படி சாற்றிலுரைத்து க ண்ணிற்றிட்டமாறும்.

வேப்பிலேயை மைபோ லரைத்துக் கோழிப்பித்தற்குக் கவ சஞ்செய்து உமிக்காந்தலிற் சுட்டு கவசம் நீக்கி யுள்ளுக்குக்கொடு த்தாலும், அல்லது மேற்படி பித்தை முன்போல் வெதுப்பிப்பொ டித்து மூன்றுநாள் விழிற்றாவினலும் மின்னிட்டான் புழுவையும் வெற்றிலேயுங் கசக்கி விழியிற்பிழிந்தாலும் மருதம்பட்டை நற்சிரக ம் ஈருள்ளி இவைகளே சிதைத்துப்பிழிந்தாலும் இலுப்பைப் பூவை யாவது மகிழம் வித்தையாவது அல்லது காட்டாமணக்கின் முத்

தையாவது அழிஞ்சில் விரையையாவது முலைப்பாலி லுரைத்துப் போட தீரும்.

பொன்னுவரைவேரை வெள்ளாட்டுப்பாலி லுரைத்துப்போட்டாலும் வெள்ளைச் சாரணை வேரைக் காடியி லுரைத்து போட்டாலும் மின்னிப்பூச்சி மயிற்றுத்தம் வெள்ளைச்சாரடைவேர் ஓர்நிறையாய் சதாப்பிலைச்சாறு விட்டரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப் பாலிலுரைத்து போட்டாலும் தீரும்.

விழிவிழுங்கிக் குணம்.

ஒரு நேரங் காலைமுதல் மதியம்வரை தலைமிகுதியாய் அதிர்ந்துக்குடைந்து இடிக்கும் ஒருநேரம் உச்சிமயிரை பிடுங்கும் போலிருக்கும் அப்பால் நாட்செல்லச்செல்ல விழியிற் சதைவோங்கி மூடும்.

நிவர்த்தி மேற்படி குணங்கண்டவுடன் மிளகு விராகனிடை உடுப்புக்கல் என்று தவசு முருங்கையிலை ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் இவைகளைச் சிதைத்து வேட்டியில் முடிந்தும் முலைப்பாலிலூரவைத்தொரு சாமத்திற்கொருவிசை விழியிற்பிழிந்து பனைமட்டைச்சாறு பனிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப் படி அரைக்கால் வீதங்கலந்ததில் சிறுகீரைவேரை ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் அரைத்துபோட்டுக் குழம்பாய்க் காய்ச்சிக் காலையிற் தலையிற்றளமிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ் செய்தும் காலையில் ஆவின்பாலிற் சர்க்கரை கலந்து கொடுத்து அசனத்திற்கு ஆவின்பாலுந் தயிருஞ்சேர்த்து இச்சாபத்தியமாய்க் கொண்டுவரத் தீரும்.

மாலைகாசத்தின் குணம்.

கண்ணுறுத்தி வலித்தெரியும் கருவிழி சற்றேகலங்கியிருக்கும் தீபம் வேறாய்க்காட்டும்.

நிவர்த்தி. இந்துப்பு மஞ்சள் சாரடைவேர் துத்தம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் பழச்சாற்றில் அரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலி லுரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

கடைக்கண்ணிற் பலகாலும் மணிப்பா லெழுப்புவதும் உடைவது மாயிருக்கும்.

நிவர்த்தி. மிளகு செம்புபொடி ஓரிலைத்தாமரைவேர் தலையோடு துத்தம் பளிங்குக்கல் வகைக்கு விராகனிடை-அரை. வறுத்த துருசு விராகனிடை-உ. இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மூன்று

நாள் அரைத்துச் செப்புச் சிமிளிலடைத்து மருந்து மறையும் படி
மேற்படி சாற்றாலரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாலி லுரைத்து
க் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும்; சூதம்விராகனிடை-க. காரீயம் விரா
கனிடை-உ. துத்தம் விராகனிடை-ச. சங்கு விராகனிடை-அ. தாம்
பரம் விராகனிடை-கசு. இவைகளை பழச்சாற்றி லறைத்துக் கயிறு
செய்து ஆவினெய்யில் உரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும்
தீரும்.

ஒரு பலம் சிற்றாமணக்கின் வேர்ப்பட்டையை யிடித்து இரண்
டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்திறுத்து வடித்துக் குழம்பா
ய்க் காய்ச்சிக் கல்வத்திலிட்டுக் கடுக்காய்த்தூளுஞ் சர்க்கரையும்சம
யாச்சேர்த்து மைபோலரைத்து பின்பு தேன்விட்டு களிம்புபோல
ரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் துத்தத்தை எலு
மிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாலி லுரைத்
துக்கண்ணில் தீவட்டிவந்தாலும் தீரும்.

மேற்படி பிரையோகங்கள் செய்யும் போது காலையில் முலைப்
பாலிற் புளியைக்கரைத்துக்கொதிக்கவைத்துத் துணியிற் கட்டி ஒ
த்தனஞ்செய்தும் கண்ணிற் புறவளையமிட்டும் மாலையிற் கடுக்காய்
தூளும் இந்துப்பும் சர்க்கரையும் வெதுப்பித்துணியில் முடிந்து ஒ
த்தனஞ் செய்து வரவும்.

மந்திரகாசத்தின் குணம்.

கண்சுற்றெல்லாம் வரையுண்டாகி அரிப்பெடுக்கும் கண் சிவந்
து வலிக்கும் விழிசிறுக்கும்.

நிவர்த்தி துத்தம் துருசுவகைக்கும் விராகனிடை-க. சிறுகிரை
பொன்னாங்காணி ஓரிலைத்தாமரை இவைகளின் வேர் வகைக்கொரு
பாக்களவு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மைபோலரைத்துக் காசுபோ
ல் வில்லை தட்டிக் காயவைத்துபுதுசட்டியிற்புரத்தி மறுசட்டிக்கொ
ண்டுமூடி நான்கு நாழிகை யெரித்துப் பஸ்பித்துச் சிமிளி லடைத்
துக்கொண்டு எள்ளு பிரமாணம் கண்ணில்விட்டு குமரிமணி வேலி
ப்பருத்தி பொன்முசுட்டை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் ஆ
வின்பால் வகைக்குப்படி-உ. வெட்பூலா செஞ்சில் விஷ்ணுகாந்தி வி
லாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி கோஷ்டம் வகைக்கு பல
ம்-கால் வீதமறைந்து போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து முழுக
த் தீரும்.

உளைவு கண்ணின் குணம்
கண்மணியினுள் எப்போதும் உளைந்து வலிக்கும்.

வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் விராகனிடை க வெண்குன்றிவேர் விராகனிடை உ வெள்ளைக்காரணை வேர் விராகனிடை ங மஞ்சள் விராகனிடை ச துத்தம் விராகனிடை ரு துருசு விராகனிடை சு இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்து முலைப் பாலிலுரைத்க் கண்ணிலிடத் தீரும்.

கண்ணுளைவு கண்சுருங்கல் ஒட்டுக்கண் மலங்குகண்
முதலான வியாதிகட்கு மாத்திரை.

துத்தம் இரும்புப்பொடி மூத்து முட்டைத்தோல் பச்சைக் கர்ப்பூரம் வகைக்கு கழஞ்சு க செம்புப் பொடிகழஞ்சு ங பொன் மஞ்சாடி க பவளம் வெள்ளி வகைக்கு கழஞ்சு அரை பொடித்து போட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் முருங்கைப்பூச்சாற்றிலும் காடிநீரிலும் தனித்தனியே அரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலாவது அல்லது கோசலம் நெய் முலைப்பால் வகைக்குபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து நீர்வற்றக் காய்ச்சி வடித்து நெய்யிலாவதுவுரைத் துப்போடத்தீரும்.

வரண சுக்கிலம் உழைவிற்கு.

திரிபலை தேற்றுவிரை தாமரை மணி ஒர்நிறையாய்க் குமரிச் சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிலுரைத்து உக நாள் கண்ணிற்போட்டு வரத்திரும்

சுருங்கு கண்ணின் குணம்.

குவளை புண்ணாகி நாட்குநாட் கண்சுருங்கும்.

நிவர்த்தி சங்கு காந்தம் கடல்நுரை நன்றாய்ச்சுட்ட செங்கற் பொடி இந்துப்பு மனோசிலை சயிலம் பீதரோகணி பச்சைக்ர்ப்பூரம் சமமாய் நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றிலரைத்துலர்த்தி பின்பு வெண்ணையைக்கூட்டி மைபோலரைத்துக் கண்ணிற்றிட்டிவரச் சுருங்கு கண் முதலான வியாதிகளுந்திரும்.

ஒட்டுக்கண்ணின் குணம்.

கண்ணிலெப்பொழுதும் பீளையும் நீருஞ்சொரியும்.

நிவர்த்தி துத்தம் துருசு புளியம்பொருக்குச் சுட்டசாம்பல் கடுக்காய் கரி இவைகளை ஒர் நிரையாய் ஆவின் வெண்ணையாலரைத்துக் கண்ணிற் போடத்திரும்.

மலங்கு கண்ணின் குணம்.

இராக்கலத்திற் கண்ணில் நீர் செம்பிப் பகலில் மலங்கும்

நிவர்த்தி சமுத்திராப்பழத்தைச் சுத்திசெய்து கல்வத்திட்டு ஆவின் வெண்ணெயைக் கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற் றீட்டி இதனடியிற்கண்டிருக்கும் பக்குவத்தைசெய்துவரத்தீரும்.

கண்மந்தந்தம் நீர்ப்பாய்ச்சல் மலங்கள் பித்தத்திற்கு.

சந்தனம் குமரிமணி அதிமதுரம் வகைக்கு பலம் க இவை காற்படி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி தலையில் தளமிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

இமைசுழிந்து நீர்வடிந்து பாபரத்து வேதனைகண்டால் கதிரைக்காய்ச்சி நெற்றியிற் சுடத்தீரும்.

கண்கட்டிக்கு.

நன்னாரி விளா சங்கு இவைகளின் வேரும் அதிமதுரமும் ஓர் நிறையாய் மைபோலரைத்துக் காடியிற் கலக்கிக் கரண்டியிற் கொதிக்கவைத்து இரும்புத்தடியால் களிப்புப்போற்றேய்த்து விழியிற் கொஞ்சம்போட்டுக் கட்டியினும் பூசத்தீரும்.

முடமயிருக்கு

செண்பகப்பூ சந்தனம் சிறுநாகப்பூ வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வேர் கற்கண்டு சாதிக்காய் தக்கோலம் சீந்திற்றண்டு வகைக்கொரு கழஞ்சுவிதமரைத்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதை பீச்சாங்குழலினல் விழியிலடித்து மயிரையுதிர்த்து அரிதாரம் இந்துப்பு செம்புப்பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய் துளசிச் சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலினுரைத்து விழியிலிட்டுவந்தாலும் சீனிக்காரம் துத்தம் துருசு மயில்முட்டைத்தோல் கோழிமுட்டைத்தோல் வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் பொடித்துக்கொண்டு எட்டுப்பிரமாணம் விழியிற்போட்டு வந்தாலுந்தீரும்.

இருண்டவிழிக்கு.

நெல்லிமுள்ளி புங்கவிரை வெள்ளுள்ளி சிறுகீரை இவைகளை சமமாய் மெழுகுபோலரைத் துண்டைசெய்து முலைப்பாலினுரைத்து விழியிற்போட்டு வந்தாலும் ஆவாரங்கரி கடுக்காய்க்கரி சவுக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை க துருசு விராகனிடை கால் எறும்பு விராகனிடை ச இவைகளை பசுவின்பால்விட்டு மைபோலரைத்துக் குளிகைசெய்து முலைப்பாலினுரைத்து விழியில் தீட்டிவந்தாலும்

துத்தம் திருசு வெட்சாரணைவேர் சோசிவரைக்குச் சமஞ்சு க ளலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாட்டிக் கயிறுசெய்துக்கொண்டு புளியயி லைச்சாற்றிலாவது அவுரியிலைச் சாற்றிலாவதுரைத்து. விழியிற்போ ட்டுவந்தாலும் தீரும்.

அருத்தப்பாய்ச்சலுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையைக் கசக்கி விழியிர்பிழிந்துவர நீங்கும்.

கண்ணெரிவிற்கு.

மாதளம்பூ நர்சிரகம் நெரிஞ்சிக்காய் இவைகளை ஓர்நிறை யாய் பனைமட்டைச் சாற்றிற்றிரட்டிக் கயிறாகக்கொண்டு முலைப்பா லிற் குழப்பி விழியில் தீட்டிவந்தாலும், செஞ்சந்தனம் சாஸ்திர பேதி தேற்றுவிரை இவைகளை ஓர் நிரையாயாட்டி வெண்ணெயிற் குழப்பி புறவளையமிட்டு வந்தாலும், ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒரு பலம் பொன்னுங்காணி வேரையார்றிக் கலக்கிக் காய்ச்சியுரைக்குத் திக்கடைந்து வெண்ணைதிரட்டி விழியிற்போட்டு வந்தாலும்தீரும்.

சொம்படிபட்ட கண்வேதனைக்கும் கோரைப்பட்டதற்கும்.

மண்சட்டியைக் காயவைத்து அதில் முருகந்தழை சாறு விட்டு விழியிலாவிபிடித்து புளியந்தழை துளசித்தழை வகைக் கொருபிடி கடுக்காய் ௧௦ இவைகளை நறுக்கி பிட்டுசுட்டு வேட்டி யில்கட்டி ஒரு சொட்டுச்சாறு விழுயிர்பிழிந்து வெதுப்பத்துடன் ஒத்தனஞ்செய்து அப்பாலந்தச் சாற்றில் எலுமிச்சம்பழத்தோடு சுட்டாவது அல்லது கோழிமுட்டைத்தோடு வெண்ணெச்சியிலை திப்பிலி தேற்றுவிரை மிளகு இவைகளை ஓர்நிரையாய் எலுமிச் சம்பழச்சார்றில்லரைத்துக் கொதிக்கவைத்து புறவளைய மிட்டாவது அல்லது கஞ்சாங்கோரை வேரை மேர்படி சாற்றிலரைத்து புற வளையமிட்டாவது அல்லது மண்ணுங்கட்டியை பழுக்கக் காய்ச்சி யதில் முலைப்பாலாவது முருக்கிலைச்சாறுவது விட்டு ஆவிபிடித்து மேர்படி கட்டியை யரைத்துக் கண்ணிற் புரவளையமிட்டாவது, ஆவினெய் சிர்றுமணக்கெண்ணை நல்லெண்ணை பொன்னுங்கணிச் சாறு இவைகளை யோரளவய்க் காய்ச்சிச் சிரசிற் பதமிட்டு பொ ன்னுங்கணி ஒரிலைத்தாமரை வெள்ளைக்காக்காணன் சிருகீரை இவைகளின் வேரைச்சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மைபோ லாட்டி யுலர்த்தி அப்பால் ஆவின் வெண்ணைகூட்டிக் களிம்புபோ லரைத்துக் கண்ணிர்போட்டு வந்தாலும், அல்லது கிழக்காய் நெ ல்லி சமூலமும் ஈருள்ளியும் ஓர் நிறையாய்ச்சிதைத்துத் துணியில் முடிந்து கண்ணிர்பிழிந்துவந்தால் நிவரத்தியாகும்.

கண்ணிற்புழுவெட்டுப் புண்ணுக்கு.

துத்தம் துருசு வெள்ளைப்பாஷாணம் இவைகளைவகைக்கு விராகனிடை-க பொன்னுங்கணியிலைச் சாற்றிலும் சிருகீரைச்சாற்றிலும் ஒருநாளரைத்து வில்லைத்தட்டிக் காயவைத்து மேற்படி மூலிகையின்வேர்களை விளாங்காய் பிரமாணமரைத்துக் குகைபிடித்து அதில் மேற்படி வில்லைகளைவைத்து பொதிந்து புளியம்பரணிக்குள் வைத்து புடம்போட்டு ஆவின்வெண்ணைகூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு புருவத்திலிட்டுவர புழுசெத்து புண் ஆறும் மயிர்முளைக்கும்.

வே று.

வெள்ளைச்சீலையில் எருக்கம்பாலைபூட்டி நிழலிலுலர்த்தித்திரியுரிட்டி விளக்கிற் பசுனெய்விட்டுத் தீபமேற்றி புதுச்சட்டித் தூரில் ஊமத்தஞ்சாறுபூசு மைப்பற்றவைத் துதிர்த்து விளக்கெண்ணையில் மதித்துக்கொண்டு கண்புருவத்திற் போட்டுவர குணமாகும்.

வே ரு.

விராலைக்குடல் சிலாம்பு நீக்கி காயப்போட்டு மைபோர்பொடித்துக்கொண்டு கண்ணிமையிற் பனைவெல்லத்தைபூசி யதின்மேல்மெல்லிய வெள்ளைவேட்டியிற் வெண்ணெயைத்தடவிமூடி அதின்மேற் பொடியைத்தூவி ஓரிரவு மல்லாக்காய்படுத்திருக்க புழுவெல்லாம் துணியில்வந்து ஒட்டியிருக்கும் காலையில் மேற்படி துணியை தண்ணீரிற்போட்டுப் பார்த்தால் புழிவெல்லாந் தண்ணீரில் மிதக்கும் இந்தப்படி மூன்றுநாள்செய்து அப்பால் சுவற்றிலொட்டியிருக்கிற நாட்பட்ட எலும்பை தேனிலாவதரைத்து புருவத்திற் போட்டுவர புழுவெட்டுமாறி புண் ஆறி மயிர்முளைக்கும்.

வே று.

முத்தெருக்கஞ் செவிவேரை முலைப்பாலிலுரைத்து புருவத்திற் றடவிவர புழுவெட்டுமாறி மயிர்முளைக்கும்.

கண்பூவுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையும் நந்தியாவட்டப்பூவும் ஓர் நிறையாய்க் கசக்கிக் கண்ணிற்பிழிந்தாலும் சிறுகிளாவேர் கடுக்காய் இந்துப்பு பழம்புளி இவைகளை ஓர்நிரையாய் முலைப்பாலில்விட்டுக் தட்டித் துணியில்முடிந்து நாளொன்றுக்கு மூன்று தபாவாக மூன்றுநாள் பிழியத்தீரும்.

முசுமுசுக்கையிலையும் நற்சிரகமும் ஓர் நிறையாய் முலைப்பா ல்விட்டுச் சிதைத்து பிழிய குணமாகும்.

உத்தமதாளியிலையும் நச்சீரகமும் ஓர் நிறையாய் முலைப்பால் விட்டுச்சிதைத்தது யிழிய குணமாகும்.

உத்தமதாளி நெருஞ்சில் முருங்கை இவைகளின் பூவும் வெ ள்ளைச்சாரடைக்கொழுந்தும் நாய்வெள்ளைக்கொழுந்தும் சருள்ளி யும் நற்சிரகமும் வகைக்குவிராகனிடை அரை வீதம் முலைப்பால் விட்டுச் சிதைத்துக் கண்ணிற்பிழிய குணமாகும்.

பூநாகம் வெள்ளைக் காக்கணன்வேர் வெள்ளைச் சாரணைவேர் துருசு துத்தம் பவளந் துத்து செம்புப்பொடி பொன் ஓர் நிறை யாய் ஊமத்தஞ் சாற்றாலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலு ரைத்து விழியிற்போட குணம் ஆணிப்பூவும் மாறும்.

வேறு.

கணவாயோடு துத்தம் துருசு ஓர் நிரையாய் குப்பைமேனிச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துப்போட்டு வந் தாலும் வரட்பூலா அந்திமல்லிகை ஒரிலைத்தாமரை நந்தியாவட் டம் இவைகளின் பூவும்வேரும் துத்தம் துருசு ஆமையோடு வெ ந்தமதலையோடு பலகறை இவைகளை ஓர் நிறையாய் பனமட்டைச் சாற்றில்ரைத்துக் கயிறு செய்துகொண்டு மேற்படி சாற்றிலரை த்துக் கண்ணிற் றீட்டிவர குணமாகும்.

வேறு.

சீனிக்காரத்தை பீங்கனிலிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டு காயவைத்து அந்தச்சீனிக்காரமும் பச்சைக்கர்ப்பூரமும் ஓர்நிறை யாய் முலைப்பாலிலுரைத்து கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும் பூவிழுந்த கண்புறத்தின் காற்பெருவிரலைக் கயிற்றினாற்கட்டி உத்தாமணிப் பூவைக் கசக்கிக் கண்ணிற் பிழிந்து வந்தால் குணமாகும்.

பூவெள்ளெழுத்திற்கு.

பிதரோகணி நற்பவளம் சாரடைவேர் இவைகளை சமமாய்த் தண்ணீரி லுரைத்துப்போட வெள்ளெழுத்து வாங்கும்.

ஆணிப்பூவுக்கு.

துத்தம் பலகறை தேற்றான்கொட்டைமனோசிலை தலையோடு மிளகுதிப்பிலி சேவல் நெஞ்செலும்பு வகைக்குக் கழஞ்சரை இ வைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயறு செய்து காடி

யிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் அல்லது கடல்நுரை மிளகு சினிக்காரம் அதிமதுரம் வெண்காரம் கடுக்காய் துருசு துத்தம் மனேசிலை அரிதாரம் திப்பிலி செம்புப்பொடி ஓர் நிறையாய் எலிமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப்போட்டு வந்தால் குணமாகும்.

வேறு.

நத்தைக்கூடு மிளகு ஆமையோடு முதலைப்பல் பன்றிகொம்பு சேவல் நெஞ்செலும்பு வெள்ளி புலிநகம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பால்விட்டு மைபோலரைத்துக் கயிறுசெய்துக்கொண்டு தேனிலுரைத்து தண்ணிலிட ஆணிப்பூமுளை மாறும்.

பூபடலம்-அதிமாங்கிஷவளர்த்திக்கு.

ஆமையோடு முதலைப்பல் யானைத்தந்தம் தேற்றுவிரை துத்தம் துருசு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் காடியிலரைத்து கயறு செய்து மேற்படி தண்ணீலுரைத்துபோட்டுவா குணமாகும்.

பூ-படலத்திர்கி.

கடுக்காய் திப்பிலிவெண்கரயம் சந்தனம் கடல்நுரை வெள்ளிலொத்திரம் வகைக்குக் கழஞ்சு க சங்கு பவளம் துருசு வகைக்கு கழஞ்சு ச இவைகளை முருங்கைப்பூச் சார்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து கண்ணிற்போட்டுவர குணம்.

முளை-ஆணிப்பூவுச்கு.

துத்தம் துருசு சினிக்காரம் வெள்ளை காக்கணான்வேர் வளயலுப்பு இவைகளை ஓர் நிறைய்ாய் பனமட்டைச்சாற்றிலரைத்து கயிறு செய்து கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக்கண்ணிலிட குணமாகும்.

அல்லது புளியயிலையை எலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டுச் சிதைத்துபிழிந்து அதிற்றேற்றுவிரையும் பச்சைக்கர்பூரம் உரைத்து போட நீங்கும்.

பூ-படலம் காசத்திர்கு.

முத்து பவளம் துத்தம் துருசு பளிங்குக்கல் பிங்காணேடு காரியம் இரத்தம் சினிக்காரம் வெண்காரம் வெந்தயம் தலையோடு வகைக்கு விராகனிடை க எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாலிலரைத்துக் கண்ணிற் போட்டு வர நீங்கும்.

குந்தத்திற்கு.

பச்சைகர்ப்பூரம் காரியம் .ரசமஞ்சள் திப்பிலி மிளகு இவைகளை ஓர் நிரையாய் நந்தியவட்டப்பூச்சாற்றிலரைத்து சயிறுசெய்துக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் புளியங்கொழுந்தை யிடித்து சாறுபிழிந்து குழம்பாய்க்காய்ச்சிக் கலவத்திட்டு இந்துப்பு துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-க இவைகளை பொடித்துபோட்டு அரைத்துலர்த்தி பின்புத்தன் விட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும். இதுப்பைப்பின்னுக்கு விராகனிடை-ங. துத்தம் துருசு வளக்கு விராகனிடை-உ. இவைகளை காடியிலரைத்துக் கயறு செய்துக்கொண்டதி லுரைத்துப்போட்டு வந்தாலும் நீங்கும்.

குந்தம் அமரத்திற்கு.

சங்கு இந்துப்பு பளிங்குசல் மஞ்சள் சந்தரும் மனோசிலை மிளகு இவைகள் ஓர் நிறையாய் ஆவினபால் விட்டரைத்துக் கயிறு செய்துக்கொண்டு தேனிலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர நீங்கும்.

இழிகண்ணுக்கு அதுவே இமைதிறந்தகண்.

வெண்காரமும் மயிர்சுட்ட சாம்பலும் ஓர் நிறையாய் நெய்யாலரைத்துக் களிம்புசெய்து கண்ணிமையிற்போட்டுவந்தாலும், கல்வத்திற் சங்கிலைச்சாறு பிழிந்து குழவியாற் களிம்புபோலரைத்து விழியிற்போட்டுவந்தாலும், சேங்கோட்டை கட்டசரியும் துருசும் ஓர் நிறையாய் பொடித்து ஆவின் வெண்ணைகூட்டி களிம்புபோலரைத்து இமையின்பேரிற் போட்டுவந்தாலும் இழிகண்மாரி உதிர்ந்த மயிர்முளைக்கும்.

குந்தம்பூவிற்கு.

சிறுகீரை பொன்னுங்காணி வெட்சாரணை வெள்ளைகாக்கணன் இவைகளின்வேர் தேற்றுவிரை மண்டையோடு நாய்ப்பல் சேவல் மார்பெலும்பு முத்து பவளம் இவைகளை நந்தியாவட்டம் புஷ்பச் சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி பின்பு நல்லெண்ணைவிட்டு சளிம்புபோலரைத்து கண்ணில் தீட்டிவர நீங்கும்.

அழிகண்ணிற்கு.

இந்துப்பும் கடுக்காய் விரையும் ஓர் நிறையாய் வெண்ணையாலரைத்து செம்பு பாத்திரத்தி லப்பிவைத்திருந்து சளிம்புபூரிப் பசுமையானதின்பேரி லெடுத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டு வந்

தாலும், அல்லது பூநாகத்தை துணியில் முடிந்து உமிக்காந்தலிற் புதைத்தெடுத்து அதற்கு நிகர் நாவற்கொழுந்து சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லரைத்துலர்த்தி வெண்ணெய்கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர அழிகண ரணம் சிக்கிரன் தீரும்.

கண் புண்ணிற்கு.

துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-க. இரத்தம் விராகனிடை அரை மிளகு விராகனிடை-கால். வெற்றிலைச்சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி அப்பால் வெண்ணெய்கூட்டி மைபோலரைத்துக்கொண்டு புண்ணிற்போடத் தீரும்.

சேவற் பூவை யறுத்ததில் வருகிற இரத்தத்தை மூன்றுநாள் இருபோதுபோட குணமாகும்.

நேத்திரவாயுவுக்கு.

துத்தம் துருசுவகைக்கு விராகனிடை-க. சினிக்காரம் விராகனிடை-உ. இரண்டு சேங்கோட்டையைச் சுட்டகரி இவைகளை ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக் களிம்புசெய்து விழியிற்போட்டும், தாமரைக்கிழங்கு நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணி இவைகளின் சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெ இளநீர்வகைக்கு படியரை நல்லெண்ணெ படி-உ. இவைகளைக் கலந்ததில் விலாமிச்சம்வேர் தாளிசபத்திரி சண்பகம் சிறுநாகம் சந்தனம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்கு பலம்-க. இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

நேத்திரவாயு மண்டையிடிக்குத் தைலம்.

பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை காத்தொட்டி கர்ப்பூரம் வெற்றிலை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெ விளக்கெண்ணெ ஆவின் நெய் வகைக்கு படியரை மேற்படி பால் படி-ரு. இவைகளை கலந்ததில் மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு ஏலம் கிராம்பு சந்தனம் வாய்விளங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-ச. மேற்படி சாற்றிலரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணம்.

நல்லெண்ணெ படி-கால். சீரா செங்கழுநீர்ச்சாறு படி-கால், இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பூண்டு பலம் அரைக்கால்மிளகு பலம்-க. வெந்தயம் பலம்-க. இடித்துபோட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து தலை முழுகிவர குணமாகும்.

169

ஒளிமயக்கம் வெளிமயக்கத்திற்கு.

முயலின் புழுக்கை சுட்டசாம்பலை ஆவிநெய்விட்டுமைப்போலரைத்து விழியில் தீட்டிவரத்தீரும்.

விழியில் நீரேத்தத்திற்கு.

பச்சைச் சூடத்தை பொன்னுங்காணிச் சாற்றிலரைத்து நாசியில் நசியஞ்செய்து ஆவாரங்கொழுந்தைச் சட்டியில் வறுத்து ஆவின்பால் தெளித்து விழியில் ஆவிபிடித்து அகிற்கட்டை ஆவிர்பட்டை கருங்குங்கிலியம் சதகுப்பை ஓமம் சுக்கு மிளகு வசம்பு மஞ்சள் இவைகளை ஓர் நிறையாய் பொடித்து வேட்டியில் பருத்தியுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகைபிடிக்க சகல நீரேத்தமுந் தீரும்.

சூடு வளர்த்திற்கு.

துத்தம் துருசு சிவந்த செங்கர்பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய் மருட்கிழங்கை வாட்டி பிருந்தசாற்றில் மைப்போலரைத்து உலர்த்தி பின்பு ஆவின்வெண்ணை கூட்டி மைப்போலாட்டி சூட்டின்மேற்போட குணமாகும்.

கண் கூச்சத்திற்கு.

வேப்பங்கொழுந்து கற்றாழைமடல் கடுக்காய் தேற்றாவிரை இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலாட்டிக் கொதிக்கவைத்துப் புறம் வளையமிட்டு பொன்னுங்காணிவேர் அதிமதுரம் இவைகளை முலைப்பால்விட்டு நசிக்கி வேட்டியில்கட்டி முலைப்பாலில் ஊறவைத்து விழியில் நாளொன்றுக்கு ௪, ௫ தரம் விடுவித்துக் கரண்டியில் நெய்யை வெதுப்பி அதில் மேற்படி பொட்டணத்தை நனைத்துவெதுப்பத்துடன் ஒத்தணம்போட குணமாகும்.

இமைத்தடிப்புக் கரிப்புக்கு.

அரப்பொடியைச் சங்கிலைச்சாறிலும் குமரிச்சாறிலும் சங்கப்பழச்சாறிலும் மயனமா யரைத்துலர்த்தி நல்லெண்ணை விடுவித்து களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு விழியிலிட குணமாகும்.

கண்சிவப்பு நீர்வடிதலுக்கு.

பருத்திவிரைப் பருப்பு மரமஞ்சள் திரிபலை இவைகளை ஓர் நிறையாய் மைபோல் பொடித்து விழியில் தாக்கியும் அப்பால் நந்தியாவட்டச்சாறு சிப்பிநீர் பனைமட்டைச்சாறு முருங்கைச்சாறு முலைப்பால் ஆவிநெய் வகைக்கு-கால். படி விதம் ஒன்றாய்க்கலந்து

அதில் சந்தனம் மரமஞ்சள் பனங்குருத்து வகைக்குக் கழஞ்சு அரை இவைகளை அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து விழியில் விட்டுத் தலையில் காலையில் தேய்த்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

கண்சிவப்புகடுப்பு படலத்திற்கு.

தேற்றுவிரை கடுக்காய்தோல் புளியவிரைத்தோல் இவைகளை மைபோல் பொடித்துத்துணியில் முடிந்து முலைப்பாலில் ஊறவைத்து விழியில் பிழிந்துவர குணமாகும்.

விழிகண்குருடு.

நன்றாய் வெந்த செங்கல்லைப்பொடிச்சி வடிகட்டிக் கல்வத்திட்டு ஆவின்வெண்ணை தேன் நல்லெண்ணை இவைகளில் வவைகளில் வகைக்கொரு சாமரை களிப்பாயச்செய்து விழியிலிட்டாலும் பேய்ப்பில்லென்ற வொட்டுபில் தினைபோற் கதிருண்டாயிருக்கும் அதைக் கசக்கி விழிற் பிழிந்துவர குணமாகும்-

கண்வலி மணிவளர்த்தி ஆணிக்கு.

சன்பகம்-௬0 காரெள்ளுமலர்-௧00 நந்தியாவட்டம்-௧00 தொளசிவேர் சங்குதலையோடு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧. றுத்தங்கழஞ்சு-௨. இவைகள் புளியமலர் சாற்றிலும் எலுமிச்சம் மலர் சாற்றிலுமரைத்துக் கயிருக்கி முலைப்பாலிலுரைத்து விழியிலிட்டுவர நீங்கும்.

வெக்கடுப்பு குத்தல் அமரம் கண்வலி.

கழுவிரைகற்றாழஞ்சோறு விளாங்காய்ப் பிரமாணம் சீனிக்காரம் விராகனிடை அரை ஈருள்ளி விராகன்-௫. இருப்புக்கிட்டம் விராகனிடை-௬. இவைகள் சிதைச்சிவேட்டியில் முடிஞ்சிகொஞ்சம் புளியை ஜலத்திற்கலக்கி யதில் மேற்படி பொட்டணத்தைக் கொதிக்கவைத்து சூட்டேன் கண்ணிலொத்தனஞ்செய்து ஒருதுளி கண்ணிற் பிழிந்து சந்தனம் ஏலம் நெல்லி முள்ளி மிளகு பொன்னுங்காணி கழுவின கற்றாழஞ்சோறு சமன்கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயிலரைத்து சிரசிற்றளமிட்டு உள்ளங்காலிற் தீப்பறக்கத் தேய்த்து மாலையிற் சுடுதண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்துவந்தாலும் அல்லது எலுமிச்சம்பழத்தை போந்துசெய்து அதிலரப்பொடியுஞ் சீனிக்காரமும் ஓர் நிறை ஒன்றாய்ப் பொடித்துச்செலுத்தி துணியிற்பொட்டணமாய்ப்பிடித்து நெருப்பில்வாட்டி ஒருசொட்டு விழியிற்பிழிந்து ஒத்தனஞ்செய்துவந்தாலும் அல்லது சுவற்றில் நல்லெண்ணை அப்பி நீர் வாங்கினதின் பின்னெடுத்து அதில் எலுமிச்சம்பழச்சா

றும் கரிப்பாஞ்சாறுவிட்டு களிம்புபோலரைத்து கண்ணில் தீட்டி யும் கடுக்காயையாவது உப்புமண்ணையாவது முலைப்பாலிலுமரைத் துக் கண்ணிற் புறவளையமிட்டுவர குணமாகும்.

கண்வலிக்கு.

கரியுப்பைப் பொடித்துப் பொட்டணங்கட்டி நீராகார ஜலத் திற்றுவைத்து இரண்டு நாழிகைக்கொருவிசை நேத்திரத்திற் பிழி யக் கண்வலி உடனே மாறும்.

சுக்கிரப்படுவனுக்கு.

நாவற்பட்டையை முலைப்பாலில் விட்டுச் சிதைத்து நேத்திரத் தில் வார்த்து அப்பால் நத்தைச்சதையும் ஆனைநெருஞ்சிற் காயை யும் சிதைத்து பிழிந்து ஆவாரியரிசியை கோழிமுட்டை வெளிமை க்கருவிட்டு அரைத்து புறவளையதிட்டாவது அல்லது கோவையிலை சாறும் நெரிப்பன்சாறும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதின் தேற்றாவிரைக ளிபாக்கு மிளகு இதுகளை ஓர் நிறையா யரைத்துப்போட்டுக் கொ திக்கவைத்தும் புறவளையமிட்டாவது பொன்னாங்காணி சிறுகீரை ஆனைநெருஞ்சில் உத்தமதாளியு மயிர்மாணிக்கம் இதுகளின் சாறு களை சபமாய்கலந்து தலையில்உலர உலரதேய்த்துக்கொண்டிருந்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்து வந்தாலும் அல்லது நல்லெண்ணை படி. யரை வெள்ளுள்ளு முருங்கப்பட்டை குப்பைமேனி தும்பை இவை களின் சாறு வகைக்குப் படி-கால். ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் கோஷ்டம் கழஞ்சு-ந. அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து மூன்றுநாள் கா லையில் தலையில்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

இழிகண்ணுக்கும் புழுவெட்டுக்கும்.

குரவையை முன்சிலாம்புகுடல் நீக்கி யதின்பேரில்-எ. விசை எருக்கம்பாலை உலர உலர ஊட்டிக் காயவைத்துப் பொடித்ததும் துருசு தத்தமும் ஓர் நிலையைக்கூட்டி வேப்பெண்ணைவிட்டு மை போலரைத்துக்கொண்டு இமையிற்போட்டுவர குணமாகும்.

நேத்திரத்தில் நெருப்புப்பட்ட புண்ணுக்கு.

ஆவினெய் மேற்படி இறைச்சிநீர் பனைமட்டைச்சாறு நல்லத ண்ணீர் இதுகள் ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சி விழியிற்கட்டிவர நீங்கும்.

அக்கரம்புழுவெட்டிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தைக் கல்வத்திலிட்டு நல்லெண்ணை விட்டுக் களிம்புபோலரைத்துப் புருவத்திலிட்டுவரத்தீரும்

கண்பிரிதல் புழுவெட்டு பூவிற்கு.

ஷூமத்தங்காயை விரைநீக்கியதற்குள் பாலிற் சுத்திசெய்த பூநாகத்தை நிறைப்போட்டு மூடிச் சட்டியில் வைத்தெரிந்துச் சாம்பலாக்கியதற்கு நிகர் துத்தம் துருசுசேர்த்து ஆவின்வெண்ணெயால் மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேரத்தில் தீட்டிவர குணமாகும்.

நீர்வடிதலுக்கு.

வெள்ளைச்சாரணைவேரைத் தேனில்ரைத்து விழியிலிட்டுவரக் குணமாகும்.

அந்தக்கண்ணிற்கு.

கெந்தகம் தங்கம் வகைக்குப் பலம்-க. அஞ்சனக்கல் காரீயம் வகைக்கு பலம்-ந. வெள்ளிசெம்பு வகைக்குப் பலம்-உ. இதுகள் ஒன்ருய் குகையிலுருக்கி மயானமாய்பொடித்து விழியிற்றடவ நீங்கும்.

அரம்பிரிதற் கண்ணிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தும் புளியங்கொழுந்தும் இடித்துகியாழஞ் செய்து வடித்துக் குழம்பாய்காய்ச்சி யதிற்றுணியை இரண்டுமூன்றுவிசை நனைத்துலர்த்திரித்து விளக்கில் ஆவினெய்விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டித்துறில் ஷூமத்திலைச்சாறு பூசி மைப்பற்றவைத்து திப்பிலி கடுக்காய் நெல்லிப்பருப்பு இவைகள் மேற்படி கியாழத்திலரைத்து சீலையிற்றடவி முன்போல் தீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து இருவகை மையும் ஒன்ருய்க்கலந்து ஆவின் வெண்ணைகூட்டி மைபோலரைத்து நேத்திரத்தில் தீட்டிவந்தாலும் நீங்கும்.

மெளிருக்கு.

பலகறை சுட்டசாம்பல் சுத்தம் துருசு மஞ்சள் இதுசுளை ஓர் நிறையாய் நல்லெண்ணையா லரைத்துச் சீலையிற் பூசிக்கட்ட ஆகற்றுவிழும் மூலமுளையிற் கட்டினலும் விழும்.

வரணம் சுக்கிரபடலம் குந்தகம் இரத்தச் செம்மைக்கு.

நந்தியாவட்டமலர்இச்சிமலர் முருங்கைமலர் கொடுப்பைவேர் அதிமதுரம் ஏலம் கோஷ்டம் செங்கழுநீர் கிழங்கு எலுமிச்சம்வேர் லவங்கம் துத்தம் கடல்கீரை பவளம் முத்து இதுகளை ஓர் எலுமிச்சம்பழச்சாற்று ஆவினெய்யு மொன்ருய்க்கூட்டி காய்ச்சி யதிலுரைத்து நேத்திரத்தில் தீட்டிவர நீங்கும்.

சங்கு புங்கம்வித்து வெள்ளைக்காக்கணம் வித்து துத்தம் துருசு இதுகள் ஓர்நிறையாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கழிருக்கி முலைப்பாலினுரைத்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுநேரம் போட்டுவர நீங்கும்.

வெள்ளெழுத்திற்கு வெண்ணை.

ஒரெலுமிச்சம்பழத்தைக் கயிற்றிற்கோர்த்து அதின்மேல்நூற்றெட்டு கிராம்பைவூன்றி விளாங்காய்ப்பிரமாணம் பசுவின் வெண்ணைக்குட் பொசிந்துமூடி யதைம்புதுச்சட்டியில் அடியிற்படாமல் தொங்கவிட்டு அன்றாடம் வெவ்வேறே சுத்தஜலம் வார்த்துவந்து நாற்பதாம் நாளெடுத்து லவங்கத்தையும் நீக்கி வெண்ணையை செப்புச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு சத்திச்சாரணைச்சாற்றால் கொஞ்சம் வெண்ணையைமத்தித்து ௪0 நாள்வரைபோட்டுவர வெள்ளெழுத்தும் மற்றக்கண்ரோகங்களும் நிவர்த்தியாகும்.

மேற்படி வெண்ணையை பலம்-க. பீதரோகணி பலம்-கால். இவைகள் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் ஒருநாளரைத்து செம்புசிமிழிலடைத்துக்கொண்டு விழியிற்போட்டுவர வெள்ளெழுத்து முதலாகிய கண்ரோகங்கள் நீங்கும்.

மேற்படி வெண்ணை பலம்-க. மிளகு விராகனிடை அரை இதுகள் கல்வத்திலிட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற்றீட்டிவர வெள்ளெழுத்து முதலான கண்ரோகங்கள் தீரும்.

பசும்பாலை சசு நாள் நேத்திரத்திற்போட்டாலும் அல்லது தும்பைநந்தியாவட்டம் காரெள்பிசி இவைகள் பூவும் திப்பிலியும் தேன்விட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற்போட்டுவந்தாலும் அல்லது ஒரிலைத்தாமரைவேர் சங்குதலையோடு தத்தம்தருக வெள்ளைக்கற்பொடி இதுகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் முருங்கையிலைச்சாற்றிலும் வகைக்கொருநாளரைத்து கழிறுசெய்து முலைப்பாலில் தேய்த்து கண்ணில் நாற்பதுநாள் போட்டுவர குணமாகும்.

மேற்காட்டிற் பிரயோகங்களிலொன்றை உபயோகப்படுத்தி இதனடியின்வருகிற தயிலத்தையும் முழுகிவரக்கண்ணைச் சார்பிலணிகள் நீங்கும்.

வெள்ளெழுத்து குருட்டுக்கண் முதலான கண்ரோகங்களுக்கும் உடம்புவலிக்குந் தயிலம்.

பொன்னுங்காணி ரசம் பொற்றலைக்கரிப்பான் ரசம் நெல்லிக்காய்ரசம் நல்லெண்ணைவகைக்கு ௪0 படி அ முசுமுசுக்கை நெருஞ்

சில் கண்டங்கத்திரிக்காய் முள்ளி கத்திரிக்காய் தென்னம் பூவில் வம்வாதநாருயணயிலே இவைகளின்சாறு இளநீர்வகைக்கு படி-க. இவைகளை ஒன்ருய் கலந்ததில் நன்னரிவேர் பலம்-ச0. தாமரைப்பூ மிளகு அதிமதுரம் சந்தனம் அன்னுசு மொக்கு வகைக்குப் பலம்-உ. சீரகம் கொத்தமல்லி வகைக்குப் பலம்-ச. கஸ்தூரி மஞ்சள் வெட்டிவேர் சோம்பு கல்லுப்பு விலாமிச்சுவேர் மல்லிகைப்பூ வகைக்குப் பலம்-க. இவைகளையெட்டுப்படி ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

மாலைக்கண் வெள்ளெழுத்துப் புகைச்சலுக்கு.

மிளகு திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-ருநி. கடுக்காய்விரை கழஞ்சு-ரு. அவைகளைத் தனித்தனி மூன்று வெள்ளாட்டுப்பித்துகள் அடைத்து புகைபடுகிறவிடத்தில் ஒரு மண்டலங்கட்டிவைத்திருந்தெடுத்துப் புளியம்பூச்சாற்றிலும் பனைமட்டைச் சாற்றிலுமரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து கண்ணில் தீட்டிவர மாறும்.

. சுழல்வண்டு சுட்டசாம்பல் வெள்ளுள்ளி மிளகு ஓர் நிறையாய்க் கல்வத்திலிட்டு வெற்றிலைச்சாறும் அந்திசந்தி மூன்றுநாள் கண்ணில்தீட்டி விளக்கெண்ணையைத்தேய்த்து நாலைந்து தலைமுழுகினுல் அருந்தது கண்ணிற்ருேன்றும்.

நீலசாசம் பித்தகாசம் மந்தகாசம் படலம் பில்லம் மயிர்க்குத்தல்
புழுவெட்டு மாலைக்கண்ணீர்வடிதல் குந்தம்
நேத்திரவாரி முதலானதர்கு.

முத்து வெள்ளி தாம்பரம் சங்கு துருசுதுத்தம் வெண்கலம் தலையோடு பொன்னிதரோகணி புங்கவிரையோர் நிறையால் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்தக் கயிறுசெய்த முலைப்பாலிலாவது நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றிலாவது உரைத்தக் கண்ணில்திட்டி இதனடியிற சொல்லிய தயிலத்தை முழுகிவர நீங்கும்.

மேர்படி ரோகங்களுக்குத் தயிலம்.

பொன்னுங்காணி சிறுகீரை சிந்திற்கொடி எலுமிச்சம்பழம் நார்த்தம்பழம் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி-க முத்தக்காசு கோஷ்டம் அதிமதுரம் கால்வீதமரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்தி முழுகிவர நீங்கும்.

கண்வலி சிவப்பு கடுப்பு தினவு நீர்வடிதலுக்கு.

தான்றிக்காய் மாசிக்காய் கடுக்காய் காசுகட்டி வகைக்கு விராகனிடை-க. அபின்பொரித்த சீனிக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை அரை. கரண்டிரபொடித்துப்போட்டு அதில் வரட்பூலாவிலை கருவேலிலை வகைக்கு கபடி விதம் இடித்துப் பிட்டவித்துச்சாறுபிழிந்து கொதிக்கவைத்து செப்புத்தடியால் மைபோலரைத்து விழிமிற புறவளமிட்டுப் புளியிலையை வேகவைத்த தண்ணீரால் கண்ணைக்கழுவி உ, ந விசை போடத்தீரும்

புளியைக்கரைதது நேத்திரத்தில் ஒரு நாளைக்கு ச விசை பிழிந்து துளசியுண்ணிச்சிலை புளியிலை இவைகள் ஓர் நிறையாயிடித்து சீலையிற்கட்டி விழியில் ஒத்தனஞ்செய்து ஆவாரம்பூவை யரைத்து சிற்றளமிடத்தீரும்.

இருப்புத்தகட்டை நெருப்பிற்சிவக்கக் காய்ச்சியெடுத்து அதில் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றையாவது புளியிலைச் சாற்றையாவதுவிட்டுக் கரியபவளம் கடுக்காய்தோலும் சீனிகாரமும் ,பொடித்துபோட்டு இடுப்புக்குழவியாற் சளிம்புபால் நன்றாயரைத்துப் புறவளயமிட்டு கருவேல்பளிவேரிலைத்தாமரை பொன்னங்காணி சிறுகீரை பஞ்ச திரவியம் கம்பிப்பிசின் மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள் இவையோர் நிற யாய்கட்டி விட்டரைத்து குழம்பால் காச்சிற்றளமிடத்தீரும்.

அல்லது கருக்குன்றிபூலங்கலரிசியும் அபினுஞ் சமமாய் ஊமத் தஞ்சாற்றில் முன்போற் சளிம்பாயரைத்து விழிக்குப்புறவளயமிட்டு கொடுப்பை சிறுகீரை தேட்பூலாமிளகு இவைகளை வகைக்கு எலு மிச்சங்காய் பிரமாணமரைத்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற் கரைத்துக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி தலைபிற்றவளமிட்டுத்தீரும்.

கோழிமுட்டையையுடைத்து வெள்ளைக்கருவிளையப் பீங்கானில் விட்டு அதிற்கொஞ்சம் சீனிக்காரத்தைப்போட்டுச் சிறுகீரை வேரால்கடைந்த வெண்ணைபோல்வரும் அதை விழியிற்போட்டுக் கரு வேலங்கொழுந்தும் மாதளங்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடிவீதமிடித்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற்போட்டு வேகவைத்துப்பிழிந்து குழம் பாய்க்காச்சி இருப்புதகட்டிலிட்டு இருப்புக்குழவியாற் களிம்புபோலரைத்து கொண்டாவது அல்லது இருப்புத்தகட்டை நெருப்பிற்-காய்ச்சியதிற் சீனிக்காரம் உத்தம் கிருசு இவைகள் ஓர் நிறையாய்ப்

பொடித்துப்போட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டு மைபோலரைத் துக்கொண்டாவது விழியிற் புறவளயமிட்டு மேற்சொல்லிய புகை யைக்காட்டிவர குணமாகும்.

கண்வலி வெக்கடுப்பு நேத்திரவாய்வுக்கு.

களிம்புள்ள வெங்கலதட்டில் முலைப்பாலாவது எருமைபாலா வது விட்டு செம்புக்குழவியாலரைத்து களிப்புண்டாக்கி அந்த களிப் பை பரித்திப்பிஞ்சில் ஊட்டித்தட்டகலத்தில் மூன்றுசிலலைசெய்து ஒன்றின்மே லொன்றைவைத்து ஒருசட்டியில் புளியம்பொருக்கு போட்டுத் தணலுண்டாக்கி அதிலரைத்து விசம் படி எள்ளைப் பொ டித்துப்போட்டுப் புகைபஞ்சியேறும்படி வைத்து மூடிப் புகை வாங் கினதின்பேரில் காலைமாலை மத்தியத்தில் ஒவ்வொருவில்லையா நேத் திரத்தில் பிழிந்துவர குணமாகும்.

கொடுப்பை ஒரிலைத்தாமரை வெள்ளைக்காக்கணஞ்சிறு கீரை இவைகளின் வேர்கள் ஓர் நிறையா எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மயன மாய் அரைத்துலர்த்திப் பின்பு வெண்ணெக்கூட்டிக் களிம்புபோ லரைச்சி நேத்திரத்தில் தீட்டியாவது அல்லது சங்கு புளிவெள்ளைச் சாரணை பொன்னங்காணி சிறுகீரைகரிப்பான் இவைகளினிலைச்சாற் றை ஓர் நிறையாய்க்கலந்து அதிரசிலைய கூ, எ விசை நனைத்துலர்த்தி நடுகொழுப்பிற்றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்தி சாம்பலாக்கியதில் வெ ண்ணெயைக்கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்து நேத்திரத்தில் தீட்டியா வந்தவர குணமாகும்.

விழிவேதனை படலத்துக்குப் புறவளயம்.

சிற்றாமணக்கின் வேரும் ரோமணக்கின்வேரும் ஓர் நிறையாய் வேலிப்பருத்திச்சாறில் மைபோலரைத்துக்கலக்கிக் குழம்பாய்காய் ச்சி விழிற்புறவளயமிட்டு உச்சியில் தளமிட்டுவர நீங்கும்.

விழிவீக்கம் எருதினவுபடலம் சிவப்பு கடுப்பு நீர்வடிதலுக்கு புறவளயம்.

கடுக்காய்த்தோல் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் தேற்றுவிரை கரு வேலிலை புளியங்கொழுந்து அவைகளையோர் நிறையாய்க்கற்றாழை மடலுக்குட்பொதிந்து உமிக்காந்தலிற் புரைத்து வெந்தபதத்தில் மருந்தையெடுத்து முலைப்பால்விட்டுக் களிம்புபோல ரைச்சிக்கொ ண்டு நேத்திரத்திற் புறவளயமிட்டும் காயவாட்டிலாபுலி இவைகளி னிலைச்சாறு வகைப்படி-கால். ஒன்றாய்க்கலந்ததில் நெல்லிமுள்ளி சந்தனம் தேற்றுவிரை ஆமையோடு இவைகள் ஆவின்பாலில் அரை

போலரைச்சிப்போட்டு குழம்பாய் காச்சிச் சிரசிற் காலையிற்றள மிட்டு மாலையிற் சுடுதண்ணியில் ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்டி ஒத்தனம்.

காய்விலை கருவேலிலை கடுக்காய் கற்றாழஞ்சோறு இவைகள் ஒன்றாய் சிதைத்தாவது, அல்லது மருதம்பட்டை சீரகம் அதிமதுரம் இவைகள் சமமாய்ச் சிதைத்தாவது சீலையிற்கட்டி அதைக்கரண்டியில் நெய்விட்டு வெதுப்பியதில் வைத்து ஒத்தனஞ் செய்தாவது அல்லது ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒருபடி புளியங்கொழுந்தும் நாலு கடுக்காயும் தட்டிப்போட்டு வேகவைத்து விழியிலாவிபிடித்து அதை சீலையில் முடிந்து ஒத்தனஞ்செய்து பிறவளம் தளமுதல்கள் பிரயோகங்கள் செய்யமிகுந்த நன்மையுண்டாகும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு இமையின்மேலிலும் பஞ்சு.

ஆவின்பாலில் உத்தாமணிவேரரைத்து மேற்படிநெய்யிற்போட்டு வேகவைத்து வாத்து இமையைச்சுற்றிப் பூசியுலந்தபின் கந்தனத்தைப் பிறவளயமிட்டு இரவில் மேற்படி நெய்யிற் பஞ்சையூட்டி இமையின்மேற்போட்டு நித்திரைசெய்யவும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு தாரை பிறவளயம்.

சிற்றாமணக்கின் வேர் கடுக்காய் தோல்வகைக்குக் கழஞ்சு-ச. இடித்து இரண்டுபல தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி நேத்திரத்தில் காரைவிட்டாலும் அல்லது முறங்கையிலைபொருபிடி அதிமதுரம் மரமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சுகள் இவைகளைச்சிதைத்து ஆவின்பாலிலரைத்து மேற்படி நெய்யிற் போட்டு வேகவைத்து வடிகட்டி நேத்திரத்தில் தாரையிட்டு பொன்னாங்காணி வேர் சந்தனம் அதிமதுரம் இவர்கள் ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலி லிரைக்கிக் கலக்கி வெறுப்புவிழியில் புறவளயமிட்டு உச்சியிற்றளமிட்டுவர குணமாகும்.

நேத்திரத்தில் சதை வளர்த்திக்கு.

ஈருள்ளியும் குருஞ்சாவும் வேர் நிறையாய்ச் சிதைத்து மூன்றுநாள் நேத்திரத்தில் வார்க்க குணமாகும்.

கண்ரோகங்களுக்கு மாத்திரை.

பச்சைகர்ப்பூரம் இந்துப்புவகைக்கு விராகனிடை அரைக்கால் ரசம் விராகவதிப்பிலி மிளகுகாரியம் வகைக்கு விராகனிடை அறை

பூநாகச் சத்துருகடுக்காய்ப் பருப்புவகைக்கு விராகனிடை அரிதாரம் விராகனிடை உ எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ந-நாளரைத்துக் கபிறு செய்துக்கொண்டு முலைப்பாலிலரைத்து விழியிற்போட்டுவரப் படலம் பில்லம் சிவப்பு நீர்பாய்ச்சல் திமிர் முதலான கண் ரோகங்கள் குணமாகும்.

ஆமையோடு அஞ்சனக்கல் தலையோடு கல்மதம் குதிரைப்பல் யானைத்தந்தம் பன்றிக்கொம்பு சேவல் நெஞ்செலும்புதேற்றுவிரை துத்தம் துருசு சங்கு முத்து காவிக்கல் கடலாமையோடு பீதரோகணி வெள்ளிலோத்திரம் இவைகள் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிருக்கி முலைப்பாலினுரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவரபடலம் பில்லம் வலி அழிகண்மணிவளர்த்தி முதலானவைகள் தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாலுளுவையரிசி வாய்விளங்கம் தாமரைக் கிழங்கு அதிமதுரம் செம்புப்பொடி இந்துப்பு செஞ்சந்தனம் முந்திரிப்பழம் மஞ்சள் நன்னாரிவேர் வெள்ளிலோத்திரம் துத்தம் பீதரோகணி காரீயம் வெண்காரம் இவைகளை ஓர் நிறைபாய் சங்கம் பழக் சாற்றிலரைத்துக் கபிருக்கிக்கொண்டு முலைப்பாலினுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவர திமிர்படலம் நீர்வடிதல் காச முதலானவைகள் தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் பீதரோகணி பொன்வெழுகு வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் கழுதைப்பாலிலும் ஆவின்பாலிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கொரு சாமமரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலினுரைத்துப் போட்டுவந்தாலும், அல்லது பச்சைக் கர்ப்பூரம் காரீபம் திப்பிலி மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு கால் இரதம் உகாய்விரை பூநாகம் கைக்குக்கழஞ்சிஅரை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கபிருக்கி சிறுநீரினுரைத்துப் போட்டுவந்தாலும் திமிர்படலம் காசமுதலானவைகள் தீரும்.

தாம்பரம் துருசு துத்தம் முத்து பவளம் நீலம் கருவயல் வெண்காரம் கணவாயோடு இவைகளை சமமாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்துக்கொண்டு புழுவெட்டு செவ்வேர் தசை வளர்த்திக்கு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் நீர்ப்பாய்ச்சல் கூச்சத்திற்கு பனைமட்டைச்சாற்றிலும்; பூ-கட்டிக்கு நெருஞ்சியிலைசாற்றில் உரைத்து விழியிற்போட்டுவரத் தீரும்.

செம்புப்பொடி துத்தம் துருசு வெண்கலம் வளையல் வெள்ளைக்கல் ஒரிலைத்தாமரைவேர் வெட்பூலாவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு க இந்துப்பு கழஞ்சு கால் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலரைத்துகயிறுக்கிக்கொண்டு முலைப்பாலி லுரைத்துப்போடச் சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் துத்தம் துருசு பளிங்கிக்கல் சங்கு மஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம்செம்புப்பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ரு நாள் ஊமப்போலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிட்டுவரச் சகலகாசம் சுத்துக்குலைவு அழற்றி உட்குத்து உளைவு முதலான சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

வெங்காரம் செம்புப்பொடி வெண்கலம் காரீயம் வளையலோடு வெட்பூலா வேர்ப்பட்டை ஒரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்கு விராகன் க இந்துப்பு விராகன் கால் இவைகளை முருங்கைமலர்ச்சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக் கயிறுக்கிக்கொண்டு வரணசுக்கிரனுக்கு நாயுருவிச்சாற்றிலும் உத்தாமணிச்சாற்றிலும் கொடிய ஆணிப்பூ படலம் மந்தாரகாசம் நீர்ப்பாய்ச்சல் எழுச்சி வலிநெரி சிவப்பு அழிகண்ணுக்கு நீர்ப்பூலாவேர்ச்சாற்றிலும் மேற்படியுண்டையும் சீனமும் வெங்காரமும் உரைத்துப்போட நீங்கும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பூலா இவைகளின்வேர் திப்பிலி துத்தம் துருசு புளியமலர் இவையெல்லாம் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலுரைத்துப்போடச் சகல கண்ரோகங்களும் நீங்கும்.

கண்ரோகங்களுக்குப்பொடி.

வெங்காரம் விராகனிடை க துத்தம் விராகனிடை உ சீனிக்காரம் விராகனிடை ங முட்டைத்தோல் விராகனிடை ச பலகறை அ இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் சிறுகீரைச்சாற்றிலுமைப்போலரைத்துருட்டிக் காயவைத்து மேற்படி வேரையரைத்துக் கவசஞ்செய்து சட்டியில்வைத்தெரித்தப் பஸ்பித்துப் பொடித்துக்கொண்டு எட்டு பிரமாணங் கண்ணிற்போட ஆணிப்பூ நீர்க்குமிழிருந்தம் சதைவளர்த்தி பற்பரோகம் அதிமாங்கிஷ வளர்த்தி உருத்தல்பில்லம் உத்துங்கம் நீர்ப்பாய்ச்சல் சூடுவளர்த்தி அமரந்தீரும்.

ஒரிலைத்தாமரை வேர் பொன்னாங்காணி வேர் துத்தம் துருசு பவளம் முத்து தலையோடு சங்கு இவைகளைச் சமமாய் எலுமிச்சம்

பழச்சாற்றிலரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டில் வைத்து மூடிச் சீலைமண் செய்து புளியம்பொருக்கிற் புடம்போட் டெடுத்துப் பொடித்து எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவர பற்பரோகம் பூபடலம் விரணம் சுக்கிரன் நீங்கும்.

துருசு சங்குப்பொடி தலையோடு பூலாவேர் ஓரிலைத் தாமரை வேர் இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை உ வீதம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்து வில்லை தட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முன்போற்புடமிட்டு அதை யிருகூறுசெய்து ஒரு கூறுக்கு நாலிலொன்று பீதரோகணியும் ஒரு பணவிடை பச்சைக்கர்ப்பூரமுங் கூட்டிப் பொடித்து எட்டு பிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவர பற்பரோகம் நீர்ப்பாய்ச்சல் தீரும்.

மற்றொருபங்கைத் தெள்ளிக்கொண்டு அரைபணவிடை வீதங் கண்ணிற்றாவிவர கண்டுபவன் விழிகண் குருடு துர்மாங்கிஷ வளர்த்திரீர்முட்டல தில்லை நேத்திரவாயு பித்தகாசம் படிகிரி செய்வோர் பூபொன்மணி மந்தாரகாசம் இரத்தப் படலம் அடியினுற் சம்பவிக்குங் கண் கலக்கந்தீரும்.

சீனம் கல்நார் வெள்ளைக் கற்கண்டு துருசு வகைக்கு விராகனிடை க வெந்ததலையோடு விராகனிடை உ இவைகளை மயனமாய்ப் பொடித்துக்கொண்டு நெல்லிடை கண்ணிற்றாவிவரப் படலம் காசம் பூ முதலான சகல கண் ரோகங்களுந்தீரும்.

சந்தனம் துத்தம் துருசுதாரம் பீதரோகணி பச்சைக்கர்ப்பூரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் மைபோலரைத்து எட்டு பிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவரச் சகல ரோகங்களுந்தீரும்.

மஞ்சள் சந்தனம் துத்தம் துருசு பச்சைச்சூடம் மனோசிலை இந்துப்பு வெட்பூலாவேர் பீதரோகணி வெள்ளி லோத்திரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்துலர்த்திப் பொடித்து எட்டு பிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவரச் சகல கண் ரோகங்களுந்தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குக்குழம்பு.

குருணிச் செவ்விளநீரில் பொன்னுங்காணி சிறுகீரை இவைகளின் வேர் திரிபலை வகைக்குப் பலம் க சந்தனம் கோஷ்டம் லவங்கம் மரமஞ்சள் ஏலம் அதிமதுரம் சீரகம் தேவதாரம் சண்பக மலர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரை வளையம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் வகைக்குப் பலம் ௩ இவைகளைப் பொடித்துப்போட்

டுக் குழம்பாய்க் காய்ச்சியிறுத்துக் கல்வத்திட்டு அதில் துத்தம் கடல்நுரை அஞ்சனக்கல் பீதரோகணி சீனிக்காரம் வகைக்குக் கழஞ்சு அரை பொடித்து மைபோலரைத் துலர்த்திப் பின்பு பச்சைச் சூடம் ஒரு பணவிடை கூட்டித் தேன்விட்டுக் குழம்பு போலரைத் துக்கொண்டு கண்ணில திட்டிவர நீர்ப்பாச்சல் புகைச்சல் பில்லம் பற்பரோகம் படலம் வாதகாசம்பயித்திய காசம் கண்பிரிதல் தீரும்.

துத்தம் துருசு வெங்காரம் மிளகு இந்துப்பு திப்பிலி சுக்கு பச்சைச் சூடம் வகைக்குக் கழஞ்சு க இவைகளைப் பொடித்துத் தேனும் வெண்ணெயுஞ் சேர்த்துக் குழம்புபோலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர வரண சுக்கிரன் காசம் படலம் பூளைதினவு சொரி அன்னகோபம் அழிகண் அமரம் திமிர் நீர்ப்பாச்சல் தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குமை.

பீதரோகணி மனோசிலே வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் ஆவினெய்யிலும் பாலிலுமரைத்துப் புதுசட்டித் தூரிலப்பி விளக்கில் நெய் விட்டுத் தீபமேற்றிமைப்பற்றவைத்து அதற்கு நிகர் துணி சுட்ட கரிசேர்த்து வெண்ணெயில் மத்தித்துக் கண்ணில் தீட்டச் சகல கண்ரோகங்கள் தீரும்.

வேம்பு புளி வெட்பூலா முருக்கு தேட்கொடுக்கு கையாந்தகரை வெள்ளைச்சாரணை சங்கு இவைகளின் சாறுகளை யோரளவாய்க்கலந்ததிற்றுணியை சூ, எ விசை நனைத்துலர்த்தித் திரித்துவிளக்கிலிட்டு நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றிப் புதுச்சட்டித் தூரில் மேற்படி சாறுகளைப்பூசி மைப்பற்றவைத்து அதற்கு நிகர் துத்தம் அஞ்சனக்கல் புளியமலர் கடுக்காயரிசி அதிமதுரம் இந்துப்புஇரும்பும் பொடியுங்கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக்கொண்டு விழியில் தீட்டிவர அழிகண் பில்லம் கடுப்பு நீர்வடிதல் படலந்தீரும்.

வேம்பு விளா உப்பிலிகையாந்தகரை தேட்கொடுக்கு சங்கு இவைகளினிலைச்சாறு ஒரளவாய்க்கலந்து முன்போற் சீலையிலூட்டிமைப்பற்றவைத்து அதற்குநிகர் துத்தம் துருசுவெங்கலப்பொடி திப்பிலி இந்துப்புகூட்டி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துலர்த்திப் பின்பு ஆவின்வெண்ணெய் கூட்டியரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்றீட்டிவர விழிசிகப்பு படலம் எழுச்சிகண் பிரிசல் புழுவெட்டு புகைச்சல் இமைத்தடிப்பு நீர்முட்டல்.

சிறுகீரை பொன்னுங்காணி வேலிப்பருத்தி கரிம்பான் மூவிலை மின்னிபாடாவரை துளசி தூதுவேளை புளியாரை விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின் சாறுகளைப் புதுச்சட்டித்தூரில் பத்துதபா வுலர வுலரப்பூசி மேற்படி சாறுகளில் துணியை நனைத்துலர்த்தித் திரித்து நெய்விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டித்தூரி லமைபற்றவைத்துத்துத்தம் துருசு குன்றிபிரமாணங் கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக் கொண்டு விழியில் தீட்டிவரச் சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

பொன்னுங்காணி சிறுகீரை கரிப்பான் பொடுதலை குப்பைமேனி ஊமத்து முருக்கு அகத்தி புளி கிழ்க்காய் நெல்லி வேம்பு எருக்கிலைப் பழுப்பு நாயுருவிவேலிப்பருத்தி துளசி இவைகளின் சாறுகளை முன்போற்சட்டித் தூரிலும் சிலையிலும் ஊட்டி திரிதிரித்து நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைபற்றவைத்துத் துத்தம் துருசு சினிக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை க கூட்டி பொன்முசுட்டை சென்னுயுருவி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாற்றிலரைத்துலர்த்தி வெண்ணெய் சேர்த்தரைத்துக்கொண்டு கண்ணிலிட்டுவரச் சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குக் கண்ணிற்கட்ட நெய்.

ஆவின் நெய் பால் வகைக்குப் படி கால் ஒன்ருய்க் கலந்ததில் முடக்கொத்தான் சந்தனம் பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு அதிமதுரம் அலவேர் தாமரைக்கிழங்கு வகைக்சொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காச்சி வடித்து விழியிற்கட்டிவர நீலகாசம் கண்வலி வாணம் படலந்தீரும்.

நந்தியாவட்டப்பூ முருங்கைப்பூபனைமட்டைபொன்னுங்காணி சிறுகீரை பச்சைமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறும் கிளிஞ்சில் நீர்வகைக்குப் படி கால் ஆவிநெய் படி அரை இவைகளை ஒன்ருய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் யேலம் லவங்கம் சண்பகப்பூவகைக்கு கழஞ்சு உ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து மூன்றுதுளி வீதம் விழியிற்கட்டி வரப்பூ இரத்தப்படலன் சதைவளர்த்தி தீரும்.

ஆவின் நெய்யில் பனைமட்டை மருட்கிழங்கு இவைகளின் சாறு கிளிஞ்சிநீர் வகைக்குப் படி க ஒன்ருய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் பலம் க ஆவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து

விழியிற்கட்டிவரக் கண்வேக்காடு ரணம் சுக்கிரன் கண்ணேயின் பேரிற்கண்ட வெள்ளைவாங்கும்.

ஆவின்நெய் முலைப்பால் வகைக்குப் படி அரைக்கால் கலந்ததில் அதிமதுரம் பொன்னாங்காணிவேர் சிறுகீரைவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து விழியிலிட்டுவரக் கண்ணெரிவுமாறிக் கண்குளிரும்.

நற்சீரகம் ஏலம் திப்பிலி முத்து பவளம் அதிமதுரம் அத்திப்பிஞ்சு பரிந்திப்பிஞ்சு இவைகளை ஓர் நிறையாய் அரைத்து ஆவின் நெய்யிற் போட்டுக்காய்ச்சி மூன்றுநாள் விழிற்கட்டி அப்பால்நெல்லிப்பருப்பை முலைப்பாலிலரைத்துப் புருவளையமிடக் கண்விதனம் மாறும்.

இளஞ்சினீர் பனைமட்டைச்சாறு இளநீர் வகைக்குப்படி மாகாணி ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப் படி மூன்று மாகாணி ஒன்றுய்க்கலந்ததில் குங்குமப்பூ தாமரைக்கிழங்கு சந்தனம் வகைக்குப் பணவிடை உ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பணவிடை க நற்சிரகம் பணவிடை (காலே அரைக்கால்) அதிமதுரம் கோரோசனை வகைக்குப் பணவிடை கால் இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டினாலும் ஆவின்நெய்யும் பாலும் வகைக்குப் படி க ஒன்றுய்க்கலந்ததிற் சிறுகீரைவேர் அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் நெய்தற்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு இவைகளை வகைக்குப் பலம் க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற்கட்டினாலும் கண் சிவப்பு கடுப்பு காந்தல் முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

ஆவின்பால் நெய் முருங்கைப்பூச்சாறு உத்தமதாளிச்சாறு வகைக்குப் படி மஞ்சள் அதிமதுரம் சந்தனம் சீரகம் ஏலம் இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற் கட்டிவரச் சுக்கிரன் தீரும்.

முடக்கொத்தான் சமூலமும் ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்தசாறு படி கால் நெய் படி கால் ஒன்றுய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டிவர படலகாசம் திமிர் அத்திகோபம் தீரும்.

இளநீர் ஆவின்நெய் வகைக்குப் படி கால் ஒன்றுய்க்கலந்ததில் நன்னாரி இருவேலி நெய்தற்கிழங்கு சந்தனம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு விராகன் க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டினாலும், முருங்கைப்பூ பசுமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் பனைமட்டை

கோவையிலை இவைகளின் சாறு சிப்பிகீர் வகைக்குப்படி அரைக் கால் ஆவின்நெய் படி கால் ஒன்ருய்க்கலந்ததில் சிறுகீரைவேர் பொன்னுங்காணிவேர் நந்தியாவட்டமலர் இவைகளை யொருகொட் டைப்பாக்களவு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற் கட்டிவரக் கண்ணின்புண் சீழ்வடிதல் மாரும்.

கண்ரோகமுடையவர்கட்குத் தலைக்குப்பதமிட
குங்குமப்பூத்தயிலம்.

குங்குமப்பூ மஞ்சட்டி சந்தனம் அரத்தைவெட்டிவேர் விலா மிச்சுவேர் ஆலமுகிழ் அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக் கிழங்கு பச்சைவகைக்குப் பலம் உ இவைகளையிடித்து அ படிதண் ணீரிற்போட்டு ஒரு படியாய் வற்றலைத் திருத்து அதில் நல்லெண் ணெய் படி ஒன்றுகூடவிட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்துத் தலைக் குப் பதமிட்டுவர நன்மையைத்தரும்.

கண்ரோக முடையவர்களுக்குக் காலிற்றேய்க்கத் தயிலம்.

சின்னிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் படி க ஒன்ருய்க் கலந்ததில் நாபிக்கிழங்கு விராகனிடை க சிதைத்தும் போட்டுக் காலிற்றேய்த்துவர நன்மையுண்டாகும்.

விழியில் வியாதிவராதிருப்பதற்கும் குளிர்ச்சிக்கும் வெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கின் வேரையரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கிக்காய்ச் சிப் புரைகுத்திக் கடைந்து வெண்ணெயை எடுத்து விழியிற் தீட்டி வர நன்மையாம்.

விழிநோய்கட்கு மருந்தரைக்கும் பாத்திரம்.

வெங்கலக் கல்வமாயும் செப்புக் குழவியுமா யிருக்கவேண்டும் அதிலரைத்தால் உத்தமம்.

மேற்காட்டிய விழிரோக மருந்துகளனைத்தும் இக்கல்வத்தி லரைக்கவேணுமேயல்லது மற்ருென்றி லரைக்கலாகாது.

காலையிற் போடவேண்டிய மருந்தை இரவிலும் மாலையிற் போடவேண்டிய மருந்தை காலையிலும் அதற்குரிய அனுபானங் களில் வெள்ளிக் கிண்ணத்திலுரைத்து விழியிற்றீட்டவும்.

விழியில்மருந்திடப் பொருந்தாக்காலம்.

மேற்படி ரோகஸ்தர்கள் நெடுந்தூரம் வெய்யலில் நடந்தலுத் திருக்கும்போது லாகிரிவஸ்துக்களைப் புசித்திருக்கும்போதும் தை லஞ்செய்துகொண்ட தினத்திலும் கண்வலித்த தினத்திலும் விழி யில் மருந்திடலாகாது.

விழியில் மருந்தெழுதியபின் நடக்கவேண்டிய கிரமம்.

காற்று வெயில் லாகிரி வஸ்துக்கள் குளிர்ந்த தண்ணீர் கைப்பு புளிப்பு கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி வெந்நீர் ஆவின்பால்நெய் துவரை பாசிப்பயறு சிறுகீரை பொன்னாங்காணி முருங்கைக்கீரை வாழைக் கச்சல் இவைகளை யனுசரித்துவந்தால் நன்மையுண்டாம்.

தந்தசுத்தி.

ஆலவிழுது பூலாநாயுருவி வெள்ளெருக்கு உகா இவைகளின் வேர் வேம்பு இக்குச்சிகளி லொன்றினல் தந்தசுத்திசெய்து வெந்நீரில் முகங்கழுவிவந்தால் நன்று.

தயிலந்தேய்த்துக்கொள்ளுங் கிரமம்.

சித்திரை வைகாசி ஆனி ஆடி ஆவணியில் ஒருகடிகை வரையிலும் மார்கழி தையில் உ கடிகைவரையிலும் மாசிபங்குனி மற்ற மாதங்களில் ரு கடிகைவரையிலுஞ் சிரசிற்றயில மூறினபின் வெந்நீரில் உசிலிலை சீயக்காய் முதலான அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்து வருவது கிரமம்.

கண்ரோகங்களுக்குத்தயிலம்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி எலுமிச்சு நன்னாரிநந்தியாவட்டம் வாதமடக்கி சங்கங்குப்பி முடக்கொத்தான் பொன் முசுட்டை நொச்சி கறுத்தக் காக்கணன் அமுக்குராசீந்தில் வெட்டிவேர்விலாமிச்சம்வேர் தாமரைநெய்தல் கரந்தை சவுரிபேராமுட்டிஆல் பேய்பீர்க்கு இவைகளின் வேர் அதிமதுரம் தேவதாரம் தான்றிக்காய் முத்தக்காசு வகைக்குப் பலம் கூ சந்தனம் பலம் அ சிற்றாமுட்டி வேர் பலம் கரு மிளகு பலம் ரு இவைகளையிடித்து ரு உ படி சுத்த சலத்தில் போட்டு தீபம்போலெரித்து எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி சு ஆவின்பால் படி சமேற்படி நெய்படி உ செவ்விளநீர் படி க முடக்கொத்தான் பொன் முசுட்டை நொச்சி பொன்னாங்காணி கரிசலாங்கண்ணி சீந்திற்றண்டு கற்றாழை தண்ணீர்விட்டான் வாதமடக்கி இவைகளை சாறு வகைக்குப்படி அரை ஒன்றாய் விட்டு நாகணம் பூலாங்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி சந்தனம் தேவதாரம் மந்திஷ்டிவேர் வால்மிளகு சடாமாஞ்சில் ஏலம் சாதிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் வெட்டிவேர் அஞ்சனக்கல் விலாமிச்சம்வேர் மரமஞ்சள் கொத்தமல்லி குக்கில் அதிமதுரம் செவியம் சண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை தக்கோலம் சதகுப்

பை நெல்லிமுள்ளி திப்பிலி கடுகுரோகணி சிறுநாகப்பூ தேசாவரம் பச்சைவகைக்குக் கழஞ்சு ௩ ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுச் சிறுதீயா யெரித்து மெழுகுபதத்தில் வடித்து அதிற்குருடாறுமுன் அபின் புனுகு சவுக்காரம் கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைச்சூடம் வகைக்குக்கழஞ்சு க பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஒன்றைவிட்டொரு நாள் தயிலந்தேய்த்து சீயக்காய் அரைப்பிட்டு முழுகிவர நயனகாசப்படலம் பில்லம் திமிர்புழுவெட்டு பித்தம்பூ குருடு நீர்ப்பாய்ச்சல் குந்தம் முதலாகிய கண்ணோய் கூசு-ம் தீரும்.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை இவைகளின் சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படி கூ நல்லெண்ணெய் படி ச அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகமலர் சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வகைக்கு பலம் க அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி முழுகிவரக் கண் காசம் படலம் புகைச்சல் பித்தந்தீரும்.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வகைக்குச்சாறு படி உ நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி க இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் பலம் க அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி முழுக கண்படலம் காசம் கண்ணெரிவு கபாலவரட்சி தீரும்.

நல்லெண்ணெய் கருஞ்செம்பை யிலைச்சாறு வகைக்குப் படி க முலைப்பால்படி அரை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு பலம் க வால் மிளகு பலம் அரைபூண்டு ௳ சம்பு வகைக்குப் பலம் கால் இவைகளை அரைத்துக் கரைத்துக்காய்ச்சி வடித்து முழுக தேத்திரவாயு தீரும்.

கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கை தாழைவிழுது இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் முலைப்பால் செவ்விளநீர் வகைக்குப்படி க ஒன்றாய்க்கலந்து மூன்றுநாள் வெயிலில்வைத்து அதில் சந்தனம் அதிமதுரம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு க கிராம்பு பணவிடை டு குங்குமப்பூ பணவெட்டை உ இவைகளை அரைத்தக்கலக்கிக் காய்ச்சிமுழுக கண்புகைச்சல் பித்தகாசம் தலைமயக்கம் தீரும்.

சிறுகீரை கரிப்பான் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி க எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் ஏலம் லவங்

கம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்கு விராகனிடை ௩ அரைத் துக் கலக்கிக்காய்ச்சி முழுகப்பித்தகாசம் மாலைகாசம் வரட்சி முத லியதுந் தீரும்.

சிறுகீரை பொன்னுங்காணி வல்லாரை முசுமுசுக்கை நெல்லிக் காய் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் இளநீர் வகை க்குப்படி உ இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்ததில் இஞ்சிபலம் ௩ வெ ட்டிவேர் விலாச்சுவேர்வகைக்குவிராகனிடை க அரைத்துக் கலக்கி க்காய்ச்சி முழுகபித்தகாசம் மாலைகாசம் வரட்சிமுதலியதுந் தீரும்

சிறுகீரை பொன்னுங்காணி வல்லாரை முசுமுசுக்கை நெல்லிக் காய் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் இளநீர்வகைக் குப்படி உ இவைகளையொன்றாய்க்கலந்ததில்இஞ்சிபலம் ௩ வெட்டி வேர் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு வகைக்குப் பலம் க தாமரைக் கிழங்கு பலம் ௯ மல்லிபலம் ௩ சீரகம் வாய்விளங்கம் வகைக்குப் பலம் அரை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலரைத்துக் கலக்கி சூரியபுடம் இரண்டுநாள் வைத்துக் காய்ச்சிவடித்து அதில் பஞ்ச திரவியம் வகைக்கு விராகனிடை உ பொடித்துச் சீலையிற் முடிந்து போட்டுக்கொண்டு தலைமுழுகிவர விழிகண் குருடு நீலகாசம் பித்த காசந் தீரும்.

வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் நெல் லிமுள்ளிமரமஞ்சள் சந்தனம் மகிழமலர் வகைக்குப்பலம் க இவை களையிடித்துப் பதக்குத்தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய் ச்சியதில் பச்சை கச்சோலம் நன்னாரி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வேர் கோஷ்டம் சந்தனம் இலுப்பைமலர் சதகுப்பை குங்குமமலர் சடாமாஞ்சில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் மகிழம்பூ-புனுகு நெய்தற்கிழ ங்கு சாதிக்காய் ஏலம் முத்தக்காசு அகில் விளாவரிசி தாமரைக்கிழ ங்கு கடுகு செவியம் தான்றி அச்சனக்கல் அதிவிடயம் அதிமதுரம் சண்பமலர் மஞ்சிட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு க இவைகளையரைத்துப் போட்டு நல்லெண்ணெய் படி க கூடவிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி யிறு த்து முழுகிவர தலைமயக்கம் உடம்புயெரிவு காமாலை மதிமயக்கம் கண்திமிர் எரிவுபடலம் காசம் இழிகண்பூசதை வளர்த்தி நீலகாசம் நரைதிரை நீங்கும்.

சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் ௩0 வில்வவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச் சம்வேர் நன்னாரி வேர் சிற்றிற்றண்டு சந்தனம் அமுக்கரா கிழங்கு

வகைக்குப் பலம் ௩ இவைகளைபிடித்து ௧௬ படி தண்ணீர்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் சிறுகீரைகொடுப்பை முசுமுசுக்கை ஓரிலைத்தாமரை தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு வல்லாரை சீராசெங்கழுநீர் கற்றாழை தாழைவிழுதுவகைக்கு சாறுபடி. கால் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் இளநீர் நெல்லிச்சாறு வகைக்கு படி ௧ கூடவிட்டு பஞ்சதிரவியம் சிறுநாமலர் சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் திரிகடுகு திரிபலம் சடாமாஞ்சில் செவ்வள்ளிக்கொடி வெட்பாலையரிசி வாலுளுவையரிசி பெருங்குரும்பை மல்லி கர்ப்பூரம் தேவதாரம் பச்சைக்கிளியூரம்பட்டை கிச்சிலிக்கிழங்கு தீஞ்சாந்துபட்டைவகைக்கு விராகன் ௨ இவைகளைப் பசுவின் பாலிலரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி குங்குமப்பூ வகைக்கு விராகனிடை ௧ பொடித்துபோட்டுத் தலைமுழுகிவர கண்ரோகந்தீரும்.

நெல்லிக்காய் முசுமுசுக்கை இளநீர் கரிசலாங்கண்ணி கற்றாழை தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வல்லாரை இவைகளின் சாறுவகைக்குப் படி ௪ பசுவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி ௮ சிற்றாமணக்கெண்ணை ஆவிநெய் வகைக்குப்படி ௩ இவைகளொன்றாய்க் கலந்ததில் ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி நன்னாரிவேர் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பூ லவங்கபத்திரி சண்பகமலர் வகைக்குப் பலம் கால் தாளிசப்பத்திரி பலம் ஒண்ணேகால் சந்தனம் பலம் ௨ கோரோசனை பலம் கால் பச்சைச்சூடம் அரைக்கால் இவைகளை இளநீரிற்விட்டரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சிவடித்துத் தானியப்புடம்வைத்து முழுகிவர உட்சுரம் பித்தம் தினவு கடிவிஷம் கைகாலெரிவு திமிர்கண்காசம் படலம் நேத்திரவாயு முதலானவைகளுந்தீரும்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணை இளநீர் வகைக்குப் படி ௨ நன்னாரிசிந்தில் முத்தக்காசு சிற்றாமுட்டி பொன்னாங்காணி பேராமுட்டி சீராசெங்கழுநீர் இருவேலி ஓரிலைத்தாமரை வகைக்குப் பலம் ௧ இவைகளையிடித்துப் பத்துபடிதண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்வைத்ததில் நற்சீரகம் செஞ்சந்தனம் வசுவாசி திரிகடுகு கிராம்பு ஏலம் மதுரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு ௨ அரைத்துப்போட்டு ஒன்றாய்சேர்த்து காய்ச்சிமுழுக பித்தவரட்சி நாவரட்சிபிரமேகம் அவயவங்களினெரிவு உஷ்ணம் தண்ணீர்பாய்ச்சல் தலைவலிதீரும்.

பத்துப்படி தண்ணியிற் கால்வீசை சந்தன தூளைப்போட்டு ஐந்துதின மூரவைத்து இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து விலாமிச்சம்

வேர் வெட்டிவேர் நன்னாரி பொன்னுங்காணி சிற்றாமுட்டி சீந்தில் வில்வம் இதுகள் வேர் வகைக்குப் பலம் க இடித்து இருதுனி ஜலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து இருவகை கியாழத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மரமஞ்சள் மல்லி செவ்வள்ளிக்கொடி செவியம்விளாவரிசி சந்தனம் வகைக்குகழஞ்சு ச இதுகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு தலைக்குத் தேய்த்துமுழுகிவர மேற்சொல்லிய ரோகங்களுந்தீரும்.

தாமரைக்கிழங்கு நெல்லிமுள்ளி ஆம்பர்கிழங்கு செங்கழுநீர் கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் சO இவைகள் இடித்துலர்த்திப் பத்துபடி தண்ணிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதிலொருபடி நல்லெண்ணெவிட்டுக் காய்ச்சிவடித்துமுழுகிவரகண்ணோய்கள் தீரும்.

நெல்லிக்காய் கரிப்பான் தாமரைக்கிழங்கு பொன்னுங்காணி பேய்ப்புடல் கோவைவயிலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகள் சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படியரை நல்லெண்ணெ க அதிமதுரம் தேவதாரம் நாகணம் கோஷ்டம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சந்தனம் ஜாதிக்காய் வரைக்கு விராகனிடை உ இவைகளை அரைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சிவடித்து மூன்று நாழிகைவரை தலையிற்றேய்த்து உச்சியில் உரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர எட்டுவகை காசமுங் குணமாகும்.

கருவேலம்பட்டைபலம் உO குமரிசீந்தில் சிற்றாமுட்டி சிறுகீரை பொன்னுங்காணி சீராசெங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு நன்னாரி விலாமிச்சுச் சந்தனம் வகைக்குப் பலம் ச இவையெல்லாமிடித்துத் துணிநீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாய்காச்சி அதில் நல்லெண்ணெ ஆவின்பால்வகைக்குப்படி ச இளநீர் உ படிவிட்டுகலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம் சதகுப்பை சன்னலவங்கப்பட்டை சந்தனம் பச்சைச்சூடன் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி ஏலம் பச்சைதிப்பிலி மூலம் மல்லி அதில் வாலுளுவை செஞ்சந்தனம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு உ இவைகளை அரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி முழுகிவர நேத்திரநோய் கூசு மதலை வலியுந் தீரும்.

பேய்வாழை வெள்ளறுகு பிரமிபொன்முசுட்டை பாதிரிநாய் வேளை தக்கை நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம் க வீதம் இடித்து எட்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு வற்றவைத்திறுத்த கியாழம்படி க

ஆவிநெய்படி ௪ ஒன்ருய்க்கலந்ததில் மிளகு சுக்கு அரத்தை சிறு தேக்கு மலைதாங்கிவேர் மாஞ்சள் தான்றிக்காய் மதுரம்பூமி சர்க்கரைகிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை ௩ ஆவின்பாலி லரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர திமிர்காசுந்தீரும்.

கரத்தொட்டி வெற்றிலை மரமஞ்சள் கஞ்சா இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால் ஆவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ௨ மிளகு கருஞ்சீரகம் கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு ௧ அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்துவிழியில் நீர்வடிதல் பில்லம்பீனிசம்தீரும்.

சிற்ருமணக்கெண்ணை குமரிச்சாறு வகைக்குப்படி ஒன்று தேவதாரம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் சாதிபத்திரி அதிமதுரம் கடுகுரோகணி தக்கோலம்மஞ்சள் சாதிக்காய் கிராம்புயேலம் புனுகுசிட்டம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் விலாமிச்சுவேர் லவங்கம் மஞ்சிட்டி நன்னாரிவேர் தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ திரிமலை வகைக்குக்கழஞ்சு ௨ மேற்படி சாற்றிலரைத்துப் போட்டு காய்ச்சி முழுகிவர நேத்திரரோய் சிரசுரோய் முதலியதுந்தீரும்.

சுற்ருமுஞ்சோறுபடி இரண்டு இளநீர்படி ஒன்று நல்லெண்ணை படி ௩ பசுவின்பால்படி ௬ இவைகளைக்கலந்து மூன்றுநாள் ரவியில் வைத்து நாலிலொன்ருய்க்காய்ச்சி அதில் செங்கழுநீர்கிழங்கு யேலம் லவங்கம் பச்சை சந்தனம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் இலுப்பைப்பூ கோஷ்டம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் சிறுநாகப்பூ நறும்பிசின் மாஞ்சில் அதிமதுரம் அரேணுகம் மரமஞ்சள் தகரம் புன்னை தாது தாமரைவளயம் ஞாழல் தாது கொட்டிக்கிழங்கு நன்னாரிமுத்தக்காசு வகைக்குக்கழஞ்சு ௩ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர கண்ணழற்சிவப்பு நீர்ப்பாய்ச்சல் பற்பலரோகங்களுந்தீரும்.

சந்தனத்தூள் பலம் ௬ விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு அதிமதுரம் யேலம் இலவங்கம் இந்துப்பு கார்க்கோலரிசி அதின் வகைக்குப்பலம் ஒன்று இவைகளையிடித்து துணிநீரிற் போட்டு நாலிலொன்ருய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணைபடி ௩ ஆவின்பால்படி ௬ பச்சைச்சோளம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வேர் அதிமதுரம் யேலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பூ நன்னாரி குங்குமப்பூ மரமஞ்சள் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சண்பகப்பூ அதில் சந்தனம் செல்வன்ளிக்கொடி கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு ௩ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து அதில் குங்குமப்பூ புனுகு

பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை க பொடித்துப்போட்டுத் தலைமுழுகிவர பன்னகாசப்படலம் பற்பரோகம் புளகச்சல் நீர்ப்பாய்ச்சல் கூச்சம் தலைநோய் கன்னச்சூலை தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் சாதிக்காய் நெல்லிதான்றி கோஷ்டம்கஸ்தூரி மஞ்சள் கருவாப்பட்டை செஞ்சந்தனப்பொடி கடுகுரோகணி சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் கடுக்காய் சதகுப்பை சண்பகப்பூபச்சை வெள்ளைக்குங்கிலியம் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் மூனு இவையெல்லாமிடித்து இருபத்திநாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டெட்டொன்ருய் வற்றவைத்து பொன்னுங்காணிவேர் வெட்டிவேர் விலாச்சுவேர் வகைக்குப்பலம் மூனு இவைகளையிடித்துத் தனித்தனி சு படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்துவிட்டு இளநீர் தாழைவிழுது சாறு வகைக்குப்படி நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ரு ஒன்ருய்க்கலந்து மேற்படி சு வகை மருந்தும் வகைக்குப்பலம் உ மேற்படி பால்விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர விழிநீர்ப்பாய்ச்சல் இமைதடிப்பு பற்பரோக முதலான விழியினோய்கள் தீரும்.

நல்லெண்ணை இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி க சிறுகிரை கையாந்தகரை பொன்னுங்காணி நெல்லிக்காய் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி அரை வெட்பாலையரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் பஞ்சதிரவியம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளை அரைத்துக் காச்சிமுழுகிவர விழி எரிகடுப்பு காசந்தீரும்.

சிற்ருமுண்டி நன்னரி இருவேலி முன்னைநெய்தல் இவைகளின் வேர் சிந்திற்றண்டுநீர் செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு தண்ணிவிட்டான் சிறுகீரைவேர் வகைக்குப்பலம் ஒன்னு இவைகளை இடித்து எட்டுமரக்கால் தண்ணியிற்போட் டெட்டொன்ருய்க் காய்ச்சிவடித்து அதிதாழைவிழுது தாமரைக்கிழங்கு பொன்னுங்காணி கையாந்தகரை ஒரிலைத்தாமரை நெல்லிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி இரண்டு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ஆறு இவைகளையெல்லாம் ஒன்ருய்க்கலந்து அதில் பஞ்சதிரவியம் பச்சைகஸ்தூரி மஞ்சள் சிறுநாகப்பூ செவியம் சடாமாஞ்சில் வகைக்கும்பலம் ஒன்னு இவைகளை இளநீர்விட்டரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காச்சிவடித்து அதில் புனுகும் பச்சைக்கற்பூரம் பொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவர குணமாகும்.

விழிகடுப்பு தலைவலிக்குத் தைலம்.

நல்லெண்ணை ஒண்ணு குப்பைமேனி கையாந்தகரை ஆதண்டை நொச்சி கழற்பொடி இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி ஒண்ணு பின்னுங் கையாந்தகரைச்சாற்றில் சர்க்கரையைக்கரைத்து வெய்யிலில் தெளியவைத்து அந்ததெளிவுபடி கால் ஒன்றாய்க்கலந்துபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து அதின் அபின் விராகனிடை ஒண்ணுபொடித்துப்போட்டுக்கொண்டு தலைமுழுகிவரத்தீரும்.

விழிரோகங்களுக்கும் பாளகுஷ்டத்திற் குமரித்தைலம்.

எட்டுபடி குமரிச்சாற்றை ஒருபாண்டத்தில் ஊற்றி ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணைபடி ஒண்ணு சிறுநாகப்பூ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு அதுமதுரம் விலாமிச்சுவேர் நன்னாரி அஞ்சனக்கல் சந்தனம் வகைக்கு கழஞ்சுமூணு ஆவின்பால்விட்டரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி முழுகிவரத்தீரும்.

கபாலவலி கபாலசன்னி கண்ணோய்கட்கும் பிரத்தைலம்.

தேங்காய்ப்பால் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி இரண்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி மூணு ஒன்றாய்க்கலந்ததில் ஏலம் லவங்கப் நற்சீரகம் சுக்கு கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு ஒண்ணு அரைத்து மிளகு அதிமதுரம் சதகுப்பை மயிரோசனை குருந்து ஈசுரமூலி மூப்புரமெரித்தான் பெருங்குரும்பை வகைக்குக்கழஞ்சு இரண்டு இவைகளை அரைத்துப்போட்டு உமிகாந்தலில் மூன்றுநாள் வைத்திருந்து காய்ச்சிமுழுகிவர குணமாகும்.

கண்ணோய் செவிநோய் தலைநோய்கட்குத் தைலம்.

கையாந்தகரை கற்றாழை நெல்லிக்காய் இவைகளின்சாறுமுலைப் பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணைபடி ஒண்ணரை நன்னாரி வேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

விழிநோய் சிரசுநோய்க்குக் கற்பூர சந்தனாதித் தைலம்.

நல்லெண்ணை பசுவின்பால் இளநீர் கற்றாழை தாழைவிழுது முசுமுசுக்கை கர்ப்பூரவல்லி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் பேலம் ஓமம் குங்குமப்பூ கிராம்பு சீரகம் மல்லிதேவதாரம் அரத்தை மரமஞ்சள் கிளியூரம்பட்டை தான்றிக்காய் கற்சடாச் சிங்கம் சிறுநாகப்பூ

சண்பகப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வெட்பாலைபரிசி சிறுதேக்கு பூலாக்கி ழங்கு பச்சைவாலுளுவையரிசி மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு ஒன்று இவைகளையெல்லாம் யெலுமிச்சஞ் சாற்றிலரைத்துக் காய்ச்சி முழு கிவர மூக்கில் நீர்ப்பாய்ச்சல் சிழ்வடிதல் நாசிகனத்து மண்டையை க்குத்துதல் ஒருதலைவலி கபாலஇடி முதலான சிரசுநோய் சுo-விழி நோய் கூசு-ம் தீரும்.

பித்தம் விழிநாசங் காதடைப்பு மந்தத்திற்குத்தைலம்.

கையாந்தகரை நெல்லிக்காய் நொச்சி ஆதன்டை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணை பசுவின்பால் வகைக்குப்படி ஒன்னேகால் அதிமதுரம் கழஞ்சு-உ. அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி முழுகி வரவும்.

நேத்திரநோய் தொண்ணூற்றுக்குத் தைலம்.

பொன்னுங்காணி சிறுகீரை ஆவாரமொட்டுத்துளசி இவைகளை ஆவின்பால்விட்டு இடித்துப்பிழிந்தசாறு சிற்றாமணக்கெண்ணை ஆவிநெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க. ஆவின்பால் படி-க. ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலக்கிராம்பு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பு ஜாதிக்காய் மிளகு வால்மிளகு மலாக்காய் சந்தனம் செஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் அரத்தை தேவதாரம் சாத்திரபேதி வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சிவடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் தலைக்குத்தேய்த்து சீக்காய் உசிலை அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

விழிநோய் சிரசுநோய்க்குத் தைலம்.

தாழைவிழுதுச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு கரிசலாங்கண்ணிச் சாறு சிந்திற்சாறு வகைக்குப்படி-அ. நல்லெண்ணைபடி-கசு. இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் இலுப்பைப்பு சந்தனம் அதிமதுரம் யேலம் இலவங்கம் லவங்கப்பத்திரி நாகேசுரம் வெட்டிவேர்முத்தக்காசு சாதிக்காய் பேரீச்சம்பழம் கொத்தமல்லி தேவதாரம் விலாமிச்சுவேர் தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஆலம் விழுது வில்வம் கிழ்க்காய் நெல்லிவேர் மல்லி வகைக்குப் பலம் ஒன்று இவையெல்லாம் யிடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

நயனவிதிப்படலம் முற்றிற்று.

கடவுள் துணை.

பீனிசப்படலம்.

—[—]—

அதாவது சிரசில் கனலெழுந்து சூலையால் ரோகம் அதிகரித்து சிழ்போலும் சிராய்போலும் காணப்படும்.

விருத்தம்.

திரைகடலுலகிலுள்ள திரண்டநூல் யாவும்பார்த்து
வரையொரும் பிணியின்கோர்வை வகுப்படி னாராய்ந்து
குரையினித்திர்ப்பதற்குத் குறித்த வயித்திய சாரத்தை
மறைமுனி பாதம்போற்றி வழித்தினேன் காப்புதானே.

வேறு.

காப்பானவாத பீனிசந்தானுகும்
சருதியேகோரயிந்த பீனிசமுமாகும்
வாப்பான சிலேத்ம பீனிசமுமாகும்
வகுத்த்திர்ப் பினிசமாம் சிப்பினீசம்
சேப்பான வதிரபீனிசமு மாகும்
செழிப்பான சிருப்பினிச மூலபீனிசமாம்
ஆப்பான கண்டபீனிசந்தா னுகும்
அப்பனே யெட்டுபித் தின்னமாமே.

வாதபீனிசம் பித்தபீனிசம்சிலேத்மபீனிசம் இரத்தபீனிசம்சியப்பீனிசம் சிருப்பீனிசம் மூலப்பீனிசாம்சங்கள்-அ.

பீனிசப்பொதுக்குணம்.

மூலத்திற்கனலேறி கபாலத்திற் நீரையேற்றி ஒருநாசியடைந்து ஒருநாசியில் நீர்வடியும் அடிக்கடி தும்பல்விழும் புடரியுந் தலைநங்கனத்து வலிக்கும் வாரந்தோறும் கபாலம் வரண்டு நீர்திரண்டி நாறும் தேகத்தில் வெதுப்புகாணும் நாவில் ருசியும் நாசியில் மணமுங் கெடும் சிரசுநீர் நெஞ்சிலிறங்கிக்கட்டும்.

வாதபீனிசக்குணம்.

நாசிவரளும் நீர்வடியும் நீர்பழுத்து சளிபோல்திரண்டு நாற்றமின்றி விழும்.

பித்தபீனிசக்குணம்.

நாசிவழி மஞ்சள் நிறமாய் சளிவடியும் புலால்நாறும்.

சிலேத்ம பீனிசக்குணம்.

நாசி மாறிமாறி அடைத்து முத்துப்போல் நீர்வடிந்தாலும் துணுக்குப்போற் சளிவிழும் நாசியில் ஊசிபோற்குத்தும் கண்களி ற்பீளைசாடும்.

நீர்ப்பீனிசக்குணம்.

விஷபித்தமும் வெட்டையும் அதிகரித்துச் சிரசிலேறி நாசி வழுனீர் வடிந்துகொண்டு யிருக்கும் பனிவாடை மழையிற்றிரிந்தால் நீர்மிருத்து பிடரியும் முகமும் பரபரத்தாலும் நாசியரிக்கும் அடிக்கடி தும்மல்விழும் தலைகனத்து வலிக்கும்.

இரத்தபீனிசக் குணம்.

வெட்டையின்பேரிற் குத்தவமிஞ்சி கபாலத்திலேறி அதில் வட்டமாய்ப்புண்ணாகி நாசிவழி இரத்தம்விழும் தலைவலிக்கும்.

சீழ் பீனிசக்குணம்.

வெட்டையும் பித்தமும் கபாலத்தில் அதிகரித்து கபாலமுதல் நாசிவரையில் புண்ணாகிச் சீழ்வடியும் தலைவலிக்கும்.

சிறுய் பீனிசக்குணம்.

நாசிவழி சிறுய்ப்போலும் சுருள்ளி கூடுபோலும் சீழ் திரண்டு விழும் பிணம்போல் நாறி மணந்தெரியாதுவிடாமற் தலை வலிக்கும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

கையாந்தகரை ஆதன்டை குராட்டைப்பழம் வெற்றிலை நெல்லிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தைப்பழம் முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் இவைகள் சாறு வகைக்குப்படி-கால். நல்லெண்ணை படி-க. ஒன்றாய் கலந்து அதில் மிளகு பலம் கால். அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ நற்சிரகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி வால்மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள் ஏலம் லவங்கம் தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-ரு. கோரோசனை விராகனெடை-க. இவைகளை பொடித்துப்போட்டுக் காச்சி பதமாய்விருத்து மூன்றுநாளைக்கொருதபா முழுகியும் மிளகைக்கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் வெற்றிலைச்சாற்றிலரைத்து வெள்ளைத்துணியில் தடவி அப்பால் குராட்டைபழச்சாற்றில்-அ தபா நனைத்து நிழலிலுலர்த்தித் திரித்து நாசிற் புகைபிடித்துவரத் தீரும்.

நாரத்தம்பழம் எலுமிச்சம்பழம் புளியாரை தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு அறுகம்வேர் வல்லாரை கரிப்பான் பொன்னாங்காணி

இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படிகால் ஆவின்பால் சிற்றாமணக் கெண்ணெ வகைக்குப்படி-௨. சந்தனம் சதகுப்பை மஞ்சி படி யானைத் திப்பிலி கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை சண்பகப்பூ வகைக்குப் பலம்-௪. செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பலம்-௨, இவைகளை யாவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து மூன்றுநாளைக்கொருவிசை தலையிற்றேய்த்து-௨-சிலைப்பாசிப் பயறு மதுக்காரை வேர்ப்பட்டைமுதலியவைகளி னரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்து சாதிலிங்கம் பரங்கிப்பட்டை மிளகு கருஞ்சீரகம்துருசு இவைகளை யோர்நிறையாய்ப்பொடித்துக் காயிதத்திற்சுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் புகைபிடித்து வரத்தீரும்.

கரிசாலை அவுரிகஞ்சா பொன்னுங்காணி வெற்றிலை முசுமுசுக்கை ஆயிற்பட்டை எலுமிச்சம்பழம் குர்ட்டைப்பழம் அத்திப்பட்டை இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௪. ஆதண்டைச்சாறு பிச்சிலைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்பலம்-௨. இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கஸ்தூரி மஞ்சள் தான்றிக்காய் அதிவிடையம் அரத்தை சுக்கு கோஷ்டம்சதகுப்பை குராசாணி ஓமம் சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி திப்பிலி மூலம் சித்திரமூலம் பெருங்காயம் நெல்லிமுள்ளி பிச்சிவேர்ப்பட்டை மிளகரணைப்பட்டை அழுஞ்சிப்பட்டை சிக்காய் நெல்லிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧. இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து சூட்டுடன் அதிலொருபிடி முருங்கைப்பூவைப் போட்டுவைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவரத்தீரும்.

சருசௌளெண்ணெகுடி பகரட்டைப்பழம் வெற்றிலை ஆதண்டை உசிலம்பட்டை இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு வால்மிளகு சீரகம் சண்பகப்பூ வகைக்குப் பலம்-௧.இவ்வகைளைப் பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்

குப்பைமேனிஆடுதீண்டாப்பாளை அழிஞ்சிவேர் முள்ளிஇவைகளின் சாறு வகைக்குபடி யரை நல்லெண்ணெபடி கால் இதுகள் ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய் காய்ச்சியிருத்துமுழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெ படி-௧. சரிப்பன் சாறுகருநொச்சி சாறு வகைக்குபடியரை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு பலம்-௧-அரை பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து அதில் நல்ல அபினி விராகனிடை-௪. போட்டுவைத்துக்கொண்டு முழுகிவரத் தீரும். அல்லது நல்ல அபின் கிடையாதபட்சத்தில் அரை பலம் சதகுப்பை அரைத்து முன் மருந்துகளுடன் சேர்த்துக் காய்ச்சிக் கொள்ளவும்.

வேங்கைப்பட்டை சிந்திற்றண்டு வில்வேர் சிற்ருமுட்டிவேர் வகைக்குப்படி-அ, இவைகளையிடித்து-அ-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு-கஉ-நாளில்எட்டிலொன்று வற்றும்படி தீபம்போலெரித்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி-க, விட்டு அமுக்கரு வேர்ப்பட்டைபலம்-ஙு, சாதிக்காய் தக்கோலம் சண்பகமலர் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் வகைக்கு விராகனிடை-க, ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு அண்ணுடம் ஒவ்வொரு தாழம்பூமடலை போட்டு-ரு-நாள்வரை மந்தாக்கினியாய்க் காச்சி வடித்து அதிற்புனுகு குங்குமப்பூ பச்சைகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-க. பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு நாசியில் நசியஞ்செய்து தலையிற்றேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரத்திரும்.

மூலப்பீனிசக்குணம்.

நாசியிற்கோருச்சதைபோலும் அதின்கூடுபோல்வளருதலும்.

கண்டப்பீனிசக் குணம்.

நாசியிற் சுண்டைக்காய்போற் சதைவளர்ந்து அடைக்கும் சிரசு நீர் நெஞ்சிலிறங்கி கபங்கட்டும்.

நிவர்த்தி

ஆயிற்பட்டை மிலாக்காயம் சந்தனம் வகைக்கு விராகனிடை ஒன்னறை மிருதார்சிங்கு ஜாதிலிங்கம் அரிதாரம் வகைக்கு விராகனிடை-க, இலுப்பைப்புண்ணாக்கு விராகனிடை-கால். ஊமத்தியிலைச்சாற்றிலரைத்து எருக்கம்பாலும் சதுரக்கள்ளி பாலும் ஒரு துணியில் வூட்டி உலர்த்தியபால் மேற்படி மருந்தை அதிற்பூசிக்காய வைத்துக் கொஞ்சங்கத்திரித்து சுங்கானில்வைத்துப்புகையை நாசியிலேற்ற மூலபீனிசம் எண்டிபீனிசம் சிராய்பீனிசம் கபால்சூலை வலி ரணமுதலானவைகளுந் திரும்.

நீர்ப்பீனிசத்திற்கு தைலம்,

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணை வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி-க, செவியம் திரிகடுகு வாய்விளங்கம் கருஞ்சிரகம் அரத்தைகஸ்தூரி மஞ்சள் திப்பிலிமூலம் கொஞ்சிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க. இவைகள் அரைத்துப் போட்டு காச்சி வடித்து முழுகிவரத் திரும்.

நொச்சிகரிசாலை வெற்றிலை ஆதண்டை பச்சை மஞ்சள் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால் ஈருள்ளிச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-க. மிளகுகால் உடைத்துப்போட்டுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துவர குணமாகும்.

நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் இளநீர் கற்றாழை முசுமுசுக்கை கர்ப்பூரவள்ளி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-க. ஒன்றாய் கலந்து அதில் நாயுருவி சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் ஓமம் அரத்தை தேவதாரமஞ்சள் கிளியூரம்பட்டை தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் மரமஞ்சள்விளாவரிசி சிறுதேக்கு வாலுளுவை யரிசி வகைக்கு விராகனிடை-டு. அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகி வரத்தீரும்.

பூவரசு வெள்ளெருக்கு மலைதாக்கி இவைகளின் வேர் கஸ்தூரி மஞ்சள் சிறுநாகப்பூ வெடியுப்பு புனுகு இவைகளை ஓர்நிறையாய் புகையிலைச்சாற்றலாட்டித் துணியில் பூட்டித் திரித்துப் புகைபைநாசியிலேற்றி நீர்ப்பீனிசமுதலானதும் தீரும்.

பீநிசம் சலம்வடிதல் எரிப்பு தும்மலுக்குத்தைலம்.

ஆபிற்பட்டை பலம்-சo. சங்கம்வேர் அரத்தை மிளகு வகைக்குப் பலம்-கo. மஞ்சள் பலம்-டு. இவைகளை யிடித்துப் பதக்கு நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திருந்து அதில்நல்லெண்ணெய் படி-ச. நொச்சி முசுமுசுக்கை ஆபில் கரிசாலை இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி அரை ஆவின்பால் படி-க, கூடவிட்டு அதிமதுரம் சதகுப்பை இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரகுணமாகும்.

இரத்த பீநிசம் சிலேஷ்மப்பீனிசத்திற்கு.

ஆதண்டை ஆடாதோடா கையாந்தகரை நொச்சி பசுமஞ்சள் நாரத்தம் பழம் இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி அரை நல்லெண்ணெ படி-உ, இவைகளை யொன்றாய்கலந்ததில் நொத்தமல்லி மிளகு சுக்கு உள்ளி மரமஞ்சள் சீரகம் வகைக்குப்பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

அறுகுவேர் நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணி சிறுகீரை தாழவிழுது இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெ வகை

க்கு படி-க. ஒன்ருய் கலந்ததில் மிளகு பலம் பொடித்துப் போட்டு காச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பொன்னங்காணி சையாந்தகரை முசுமுசுக்கை வெற்றிலைகஞ்சா இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-க. ஒன்ருய்க்கலந்ததில் மிளகு அதிமதுரம் நற்சீரகம் வால்மிளகு வகைக்கு கழஞ்சு-உ, அரைத்துப்போட்டு காச்சி வடித்து முழுகிவர சிருய்ப் பீனிசம் கபாலசூலை ஒருதலைவலி தீரும்.

கண்டங்கத்திரிப்பழம் துளசி வெற்றிலை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி (கால்) ஒன்ருய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேற்படி ரோகங்கள் தீரும்,

திரிகடுகு மஞ்சள் வகைக்கழஞ்சு-ரு, இந்துப்பு கழஞ்சி இவைகளைக் கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாற்ருலரைத்துத் துணியிற்றடவி திரியூட்டித் தீயில்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகையைப் பிடிக்கச்சிருப் பீனிசந்தீரும்.

பீனிசம் மண்டையிடி கபாலசூலைக்குத் தைலம்.

முத்தின ஆயிற்பட்டை பலம்-ரு, சிற்றரத்தை பலம்-உ௫ நிலக்குமிள் வில்வம் தழுதாழை காட்டாமணக்கு பாதரி கோங்கிலவு கூத்தன் குதம்பைமின்னி கண்டங்கத்திரி நெருஞ்சி நொச்சி கொடிவேலிக்கிழங்கு அமுக்குருசாரணை முருங்கை தூதுவளை முக்குரட்டை வேலிப்பருத்தி இவைகளின்வேர் சுக்கு கருங்கொள்ளு உளுந்து கோதும்பை வகைக்கு பலம்-க. இடித்து பத்து மரக்கால் நீரிற்போட்டு நாலிலொன்று வற்றவைத்திருத்ததில் நல்லெண்ணைபடி-அதண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறுபடி-க. ஒன்ருய்விட்டு தேவதாரம்ம் பொன்முசுட்டை வேர் இந்துப்பு மாஞ்சில் அதிமதுரம்கோஷ்டம் நன்னரிவேர் ஊமத்தவேர் மாசானிக்கிழங்கு சதகுப்பை நருஞ்சிலித்து சந்தனம் மரமஞ்சள் மஞ்சள் குளப்பாலைவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்குப்பலம் அரை குங்குமப்பூ விராகனிடை-க. கஸ்தூரி விராகனிடை அரை இவைகளை நாலுபடி ஆவின்பாலிலரைத்துபோட்டுக் காச்சி வடித்து முழுகிவர கண்தெளிவாகும் பித்தங்கீழ்நோக்கும்.

ஒரு துலாம் இஞ்சியை இடித்துச்சாறுபிழிந்து அதில் நல்லெண்ணைபடி-க, நொச்சிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி அரை ஒன்ருய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்,

பீனிசம் மண்டை பிடிவாதம் கடுப்புக்குத் தைலம்,

ஆயிற்பட்டை புங்கம்பட்டை சேவகன் கிழங்கு செம்முள்ளி வேர் வகைக்குப்பலம்-ம, இடித்தும் பதக்கு நீரிற்போட்டுநாலிலொன்ருய் வற்றவைத்திருத்து அதில் நல்லெண்ணை படி-உ, செம்முள்ளிவேர் கொடிவேலிவேர் வாகைவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம்வாய் விளங்கம் அரத்தை இந்துப்பு குங்கிலியம் சதகுப்பை வகைக்குக்கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டு நசியம்செய்து ஸ்நானம்செய்து வரத்திரும் உள்ளுக்குக் கொள்ளலாம்,

பீனிசம் மண்டையிடி நாசிகாபீடம் வரட்சிக்குத் தைலம்,

சிந்திற்கொடி சிற்ருமுட்டிவேர் வகைக்குப் பலம்-ம, இவைகளை யிடித்து நாலுமரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு குறுணியாய்க் காய்ச்சி வடித்து அதில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப் படி-க, கூடவிட்டு திரிகடுகு திருபலை அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் சன்னலவங்கம் சண்பகப்பூ சிற்றரத்தை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சதகுப்பை சடாமாஞ்சில் மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி தேவதாரம் அனல் குங்கிலியம் சந்தனம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் புனுகு சட்டம் நன்னரி முத்தக்காசு சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடைஒண்ணு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பீனிசம் விடாதவலி கபாலசூலை நேத்திரவாயுவுக்குத்தைலம்.

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்ருய்க்கலந்ததில் சுருள்ளி இரண்டு சிரங்கைதட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவர குணமாகும்.

கபாலவலி பீனிசத்திற்குத் தைலம்.

ஆதண்டை செங்கொன்றை சடைக்கஞ்சாவேளை வெற்றிலைகுரட்டைப்பழம் பச்சைமஞ்சள் இஞ்சி முசுமுசுக்கை கஞ்சாங்கோரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணைபடி இரண்டு இவைகளை ஒன்ருய்க்கலந்ததில் எட்டிக் கொழுந்து சதகுப்பை சுக்கு வசம்பு உள்ளிதேவதாரம் அரத்தை கடுக்காய்வட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர நீங்கும்.

மண்டையிடி கபாலசூலை பீனிசம் நாசிப்புண்ணுக்குத் தைலம்.

எலுமிச்சம் பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்பலம்ஒண்ணு நத்தைச்சூரிவேர்பலம் ஒண்ணு ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

கபாலவலிக்குத்து சூலைபீனிசம் நேத்திர நீர்கடுப்பு
மேகசூட்டுக்குத் தைலம்.

சவுரிபழச்சாறு நல்லெண்ணை பொடுதலைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஒருபல மிளகை மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

பீநிசம் மண்டையிடி சிரோபாரத்திக்குத் தைலம்.

அமுக்கிறாக்கிழங்கு பலம்பத்து இடித்துப் பதக்குநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் பழச்சாறுபடி ஒண்ணுகாடித்தண்ணி நொச்சிச்சாறு எருக்கம்பூசாறு வகைக்குப்படி கால். கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் எலுமிச்சம் பழச்சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கார்க்கோலரிசி சித்திரத்தை வலம்புரிக்காய் வகைக்குவிராகனிடை மூணு இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்து முழுகிவர சகல பீனிசமும் மண்டைக்குத்தும் நீங்கும்.

கையாந்தகரைச்சாறு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப் படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு இந்துப்பு வசம்பு வாய்விளங்கம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் மூணு மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற்கு இரண்டு விசை முழுகிவரத் தீரும்.

ஆடுதின்னாப்பாளைச்சாறுபடி கால் நல்லெண்ணைபடி கால்ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய் காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற் கிரண்டு முறை தலையிற்றேய்த்து மருக்காரைவேர் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்

அரைக் கீரைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி ஒண்ணு ஒண்ணாய்க்கலந்து அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் கால் மேற்படி சாற்றிலரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து தலைமுழுகி மேற்படி கடுகைத் துணியில் வைத்துத் திரித்துப்புகைபிடித்துவரப் பீனிசம் மண்டைவலிக்கு சிரோபாரம் நீங்கும்.

பீநிசம் இரத்தபீநிசம் கிராய் அழுகற் பீநிசம்
பித்தபீநிசத்திற்கு நசியம்:

ஆவினெய் நாழி யரை அறுகம்வேர்ச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குநாழி கால் இவைகளையொன்றாய் கலந்ததில் அதிமது

ரம் கோஷ்டம் மஞ்சள் வாய் விளங்கம் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு விராகனெடை ஒண்ணு கஸ்தூரிகிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை கால் கரிசாலைச் சாற்றிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து மூக்கில் நசியஞ்செய்து உச்சியிலுந் தேய்த்துவரத்தீரும.

நாலைந்து கொப்பரைத் தேங்காய்ப் பூவைச் சட்டியிலிட்டு அதில் புளியங்கொட்டை மேற்றோல் ஒரு சிறங்கைபொடித்துத் தூவிப் பிசைந்துவைத்து மூன்றுநாழிகைசென்றபின்பு பிழிந்தால் நெய்வரும் அதைச் சிராவிலடைத்துக்கொண்டு நாசியில் பத்து நாள் நசியமிடத்தீரும் அல்லது மேற்படி நெய்படி காலில் துருசு வெளிச்சிப் பின் வகைக்கு விராகனிடை உ பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி நசியஞ்செய்துவரத் தீரும்

ஆவினெய் மாதளம்புசாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்ததில் கோஷ்டம் ஏலம் குங்குமப்பு லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்கு விராகனிடை ஒண்ணு இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து நாசியில் நசியமிடச் சகல பீநிசந்தீரும்.

பீநிசம் நச்சுத்தலை இடிக்கப்பற்று

அரத்தை மிளகு வகைக்குப்பலம் கால் அபின் விராகனிடை ஒண்ணு இவைகளை காற்படி வெற்றிலைச்சாற்றிலரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத் தலையிற் பற்றுப்போட்டு மறுநாள் சீக்காயரைப்பிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

பீநிசப்படலம் முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை.

சிரசுநோய்ப்படலம்.

அதாவது மூளையில் நீர்தங்கி தலைநோய் வருதலாம்.

விருத்தம்.

காருஞ்சிரசுநோய் மண்டையிடிசாற்றும் ஒத்தணம்பரிகாரம்
தேகுத்தையிலங் கபாலவரைநிறையும் புகையுமாக்கிராணம்
சேருமுடிதனையறிந் துசிறக்கும்பாகம்வகுப்புடனே
பாருமுனிவர்பண்டிதர்க்குப்பகர்ந்தாரயுறுவேதமிதே.

சிரசில் நீரேற்றமண்டையிடிக்கு

அரத்தை சதகுப்பை திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை ௩ அரைத்து அரைப்படி நொச்சிச்சாற்றிற்கலக்கி முறித்துவடிகட்டிக் கொடுத்து அரத்தையைப் பொடித்து நாசியில் நசியமிட்டு மிளகு ஒருரூபாயிடை சாம்பிராணி அரைரூபாயிடைகடுகு புழுங்கலரிசி வகைக்குக்கால் ரூபாயிடை இதுகளை முலைப்பால்விட்டுமைபோலரைத்து நெற்றியிற் பற்றுப்போடத் தீரும்.

மேற்படி வியாதிக்கு ஆவி.

வேப்பீர்க்கு நொச்சி உத்தாமணி பேம்பீர்க்கு தும்பை இதுகளின்யிலை எருக்கம்பழுப்பு சிறுகீரைவேர் இவைகள் ஓர் நிறையாயிடித்து தண்ணீரிற்போட்டு வேகவைத்திறக்கி தலையில்முக்காடிட்டு ஆவிபிடித்து ஆவியடங்கியதின்பின் ஒரு செங்கல்லைப் பருக்கக்காச்சியதிற்போட்டு மறுபடியும் முன்போல் ஆவி பிடித்தால் தேகம் வியர்த்துத் தலைப்பாரம்வாங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு ஒத்தனம்

மாவிலிங்கப்பட்டை பலம் ௫ ஆயிற்பட்டை பலம் ௪ பெருமரத்துப்பட்டை பலம் ௧௨ காய்ப்பட்டை பலம் ௪௧ இவைகளை யிடித்தும்மூன்றுபங்குசெய்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுவிசை வறுத்து சிரசிலும் பிடரியிலும் ஒத்தனஞ்செய்யமாறும்.

மேற்படி வியாதிக்குத்தைலம்.

நல்லெண்ணை படி ௧ பசுமஞ்சள்சாறு ஆதண்டைச்சாறு ஆவின்வேர் தண்ணீர்வகைக்குப்படி-கால். ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்குருந்தொட்டி முனவிசுண்டை வேளை கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின் வேர் கோஷ்டம் தேவதாரம் மிளகு சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு குக்கில் கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

மேற்கண்ட வியாதிகட்குப் புகை

சுக்கு நிப்பிலிமஞ்சள் சதகுப்பை மிளகுடன் இவைகளையோர்நிறையாய் குன்றிமணிச்சாற்றால் மைபோலரைத்துத் துணியிற்றடவியுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகைகொள்ளமாறும்.

ஒரு தலைவலி மண்டைவலி கபாலவாயு கபாலவலிக்குத் தைலம்

மலைவேம்பு செவ்வலரி ஆதண்டை கருநொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்கு நாழி அரைக்கால் நல்லெண்ணை நாழி இதை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் சருஞ்சீரகம் வால்மிளகு ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டுவகைக்குப்பலம் ஒன்று அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி இருத்துமுழுகிவரத்தீரும்.

ஆவின்பால் கரிப்பான்சாறு இளநீர்நல்லெண்ணெவகைக்குப் படி க மிளகு பலம்-ங. சந்தனம் பலம்-க. அதிமதுரம்பலம்அரை இடித்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

நல்லெண்ணெ குப்பைமேனிச்சாறு வகைக்குப்படி க இதைக் கலந்து காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்

நாலுபலம் பச்சைகொடி வேலிப்பட்டையை குமரிச்சாற்றில ரைத்து வொருபடிநல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

ஒருபடிநல்லெண்ணெயில் அதிமதுரம் சுக்கு வசம்புவகைக்குபலம்-உ. சிதைத்துப் போட்டு சிவக்கக்காய்த்து முழுகிவரநீங்கும்.

நல்லெண்ணெபடி ஒண்ணு எருக்கம்பழுப்புச்சாறுபடி அரைக்கால் சுக்கு இந்துப்பு அதிமதுரம் வசம்புதிப்பிலி திப்பிலிமூலம்வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் நாலு இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

கரிப்பான்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப் படி-க. சின்ன ஆமணக்கின்வேர் பெருஞ்சீரகம் பிச்சையிலை விளாவரிசி அதிமதுரம் சுக்கு இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-க, மேற்படி பாலில் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெ ஆவிநெய் வெற்றிலைச்சாறு எலுமிச்சம் பழச்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு கருஞ்சீரகம் படிகால் படிபொடித்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து வொன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு நசியம்.

ஒருபலம்சுக்கையெடுத்து எட்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் தேங்காய் நெய் படி கால், குங்குமப்பூ விராகனிடை (௪) பொடித்துப்போட்டு வொன்றாய் கலந்து காய்ச்சி நாசியில் நசியமிட நீங்கும்.

கடல்நுரை மஞ்சள் வெங்காரம் திரிகடுகு மரமஞ்சள் இலுப்பைப் புண்ணாக்கு வகைக்குவிராகனிடைக் கார்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து நாசியில் நசியமிடநீங்கும்,

வாய்விளங்கம் மிளகு செவியம் இந்துப்பு அரேணுகம் சுக்கு வகைக்கழஞ்சு உ, இவைகளை கையாந்தகரைச்சாற்றிலரைத்து அரைக்கார்படி ஆவினெய்யிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து நசியமிட நீங்கும்.

குப்பைமேனிவேர் பூண்டு வசம்பு இவைகள் ஓர் நிறையாய்மு லைப்பால்விட்டு சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் அல்லது தைவேளைவேரும் வெள்ளைப்பூண்டும் சிதைத்துக்காதிற் பிழிந்தாலும் வெற்றிலையும் பெருங்காயமும் ஓர் நிறையாய்ச் சிதைத்து வெதுப்பிக்காதிற் பிழிந்தாலும் நீங்கும்.

ச்ருள்ளியும் முருங்கையிலையுமாவது சிதைத்து வலதுபக்கத்தில் தலையிடித்தால் இடதுநாசியில் இடதுபக்கம் இடித்தால் வலது நாசியிலும் பிழியத்தீரும்.

சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் பெருங்காயம் இவைகள் முலைப்பாலிலரைத்துச் சீலையில்லூட்டி திரிந்து நல்லெண்ணெயிற் றோய்த்து தீயிற்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகைபிடிக்கவும்.

நெல்லிக்காய் கெந்தகம் விராகனிடை யரை கருங்குங்கிலியம் எருக்கங்கரி கொடிவேர் வகைக்கு விராகனெடை-க. கருஞ்சீரகம் அக்கிராகாரம் துத்தம் வகைக்கு விராகனிடை கால் இவைகள்எருக்கம்பழச்சாற்றாலும் குப்பைமேனிச்சாற்றாலும் அரைத்துத்துணியிலூட்டித் திரித்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் பிடிக்கவும்.

மிளகுதலைச் சுருளிவேரும் ஓர் நிறையாய்ப் பிடித்துத் துணியில் வைத்துச் சுருட்டி அனலிற் கொளுத்தி நாசியில் புகைகொடுக்கவும்.

அரிதாரமும் எருக்கம்வேரும் சமமா யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைத்து துணியிற்றடவி திரியுருட்டி புகைபிடிக்கவும்.

செந்தொட்டிவேரைச் சீலையில்வைத்துசுருட்டிநெருப்பிற்கொளுத்தி அவித்து நாசியிற் புகைபிடித்தாலும் கவுதும்பை வேரும் மஞ்சள் பொடிசெய்து துணியிற் சுருட்டி புகைபிடிக்கவும்.

கருஞ்சீரகம் முட்டித்தோல் கழற்சிப்பருப்பு இவைகளோர் நிறையாய் நொச்சிச்சாற்றிலரைத்து துணியிற்றடவி திரியுருட்டிப் புகைகொடுக்கவும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு பைத்து.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றைப் பிழிந்து அதிற் சுக்கு மிளகு திப்பிலிஓர் நிறையா யரைத்து நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூசவும்.

உளுந்து கொள்ளு சிவனார் வேம்பு கற்பூரம் அதிமதுரம் நெற்பொறி சந்தனம் வசம்புகோஷ்டம் முத்தக்காசு லவங்கப் பட்டை இவைகளையோர் நிறையாய்ப் பச்சரிசிக் கழுநீரிலரைத்துக் காய்ச்சி நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூச மாறும்.

சிரசுநோய் படலம் முற்றிற்று.

சிவமயம்.

காச்சல் ரோகப் படலம்.

அதாவது தக்கனுடைய யாகத்திலே
நெற்றிக்கண்ணில் உற்பத்தி.

விருத்தம்.

சொன்னேமாந்தசுரவகுப்பு தோற்றுங்குறிமுஞ்செய்சைமுதல்
பன்னும்சாத்தியம்சாத்தியம் பகரும்பலநூலாராய்ந்து
பன்னும்வயித்தியர்தானறிய மகிழ்வாயுரைத்தவேதமிது
துன்னும்வயித்தியசாரமெனத் தொகுத்தார்முனிவர்வகுத்தாரே.

வாதசுரக் குணம்.

உடல்கடுக்கும் சந்துபொருத்துகளுளையும் கிழ்முதுகும் இருவிலாவும்நோகும் தலைவலிக்கும் உடல்குளிர்ந்து நடுங்கி மயிர்சிலிர்த்து சுரந்தோன்றும் மலங்கட்டும் பசிமந்திக்கும் வாய் துவர்க்கும் இளைக்கும் இரண்டுகாலுங் குளிர்ந்திருக்கும் முகம் வாய் கண் நீர் மலம் கறுக்கும் இரவுபகலும் நித்திரைவராது.

நிவர்த்தி.

சிறுமுட்டி நாயுருவிசொஞ்சி விலாமுக்குரண்டி தூதுவளை கண்டங்கத்திரி வில்வம் சிறுவழுதலை சங்கு இவைகளின் வேர் வகைக்குப் பலம் இரண்டு நொச்சி ஆடாதோடைபிரமிநிலவாகை இவைகளின் இலைவகைக்கு ஒருபடி இடித்து ஒரு பாண்டத்தில் போட்டு நாலுபடிதண்ணீர்விட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்துதிப்பிலிதிப்பிலி மூலம் தேசாவரம் அரத்தைசுக்கு விராகனிடை மூனு கடுக்காய்நெல்லிமுள்ளி பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-க. இடித்து வஸ்திர காயஞ்செய்து ஒருவேளைக்கு அரைக்காற்படி கியாழத்திற் திரிகடுகு தூள்போட்டு நாலுநாள் இசைப்படிகொடுக்க நீங்கும்.

குருந்தொட்டி நொச்சி சீந்தில் கூந்தல் குதம்பை தூதுளைகண்டங்கத்திரி பற்பாடகம் நிலவேம்பு வாதமடக்கி சிறுநெருஞ்சி கொடிவேலி இவைகளின்வேர் ஆடாதோடை நெல்லிவேம்பு மரநாரத்தை இவைகளின் ஈர்க்கு முத்தக்காசு திரிகடுகு இவைகளையெல்லாம் ஒருவேளைக்கு முக்கழஞ்சு விதஞ்சிதைத்துஇரண்டுபடி நீரிற்போ

ட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துத் தேன்விட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

மேற்படி சுரங்கவுடன் திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி சீரகம் இவைகளைச் சமமாயரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மூன்றுபோது வெந்நீர்கொடுத்து அப்பால் கடுகுரோகணி கடுக்காய் கச்சந்தராய் சிவதைகொன்றை வேர்ப்பட்டை வகைக்குவிராகன்-ரு. இவைகளைச் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்கால் படியாய்வற்றவைத்ததில் அரை விராகனிடை இந்துப்பைப் பொடித்துப்போட்டு இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத்திரும்.

வாலுளுவையிள்பாதரி சதாவேரிகூவிளை நன்னாரிநெருஞ்சில்சிந்தில் பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி விலாமிச்சு அவுரி செங்கழுநீர் சிறுகுறிஞ்சி சாறுகாஞ்சொறி முக்காவேளை சத்திச்சாரணை இவைகளின்வேர் பேய்ப்புடல் முத்தக்காசுதேவதாரம் அரத்தைவசம்பு திரிகடுகு கோஷ்டம் இவைகள் ஓர் நிறையாய் இடித்து ஒருவேளைக்கு பலம் அரையே அரைக்கரல் வீதம் இருநாழி நீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து-சு-போது கொடுக்கத்திரும்.

பாவட்டை கொன்றை சிற்றாமுட்டி வேலிப்பருத்தி இதுகளில் ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம் கால் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணிற் போட்டுக்காற்படியாய் வற்றவைத்துஇந்தப்படி-சு-போது கொடுக்கத்திரும்.

சிற்றரத்தை பேறரத்தை சதகுப்பை சிறுதேக்கு சுக்கு திப்பிலி செவியம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் சித்திரமூலம் சங்குவெள்ளெருக்கு திரால் அப்பைபநிலவேம்பு முருக்கழற்சி சண்டங்கத்திரி பேராமுட்டி மாவிலிங்கி சிறுகாஞ்சேரி விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-க. இவைகளை யிடித்து-உ பங்கு செய்து-ரு௦-நாழிகை ஊறவைத்து கால்படியாய் வற்றக்காய்ச்சி அதில் வாத ராட்சதன் குளிகையில் இரண்டு பணிவிடை உரைத்து தேன் கழஞ்சு விட்டு இருவேளை கொடுக்க நடுக்கவாத நாலுவாதசுரம்முப்பத்திரண்டு தீரும்.

பற்பாடகம்சிந்தில் * மலைதாங்கி கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி முன்னை இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு சங்கு வகைக் கழஞ்சு-சுஉ. இடித்து நாழிநீரிற்போட்டு அரைக்கால் படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி-சு-வேளை கொடுக்கத்திரும்.

முள்ளி கண்டங்கத்திரி பேராமல்லி சிறுமல்லி இவைகளின் வேர் சுக்கு வகைக்கழஞ்சு-உ. இடித்து சு-படி நீரிற்போட்டு ஒரு படியாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில் உழக்கு அரிசிவிட்டவறுத்துப்போட்டுக் கஞ்சிக்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்திரும்.

---

* மலைதாங்கி யென்பது ருத்திரசடை.

பித்தசுரக்குணம்.

கொடூரமாய்ச் சுரங்காயும் புலாப்பங்காணும் பிதற்றும் நெஞ் செரிக்கும் சிறுகிறுக்கும் சத்திக்கும்அசதிஆயாசம்காணும் தேகம் புளிக்கும் வியர்க்கும் தலையசைக்கும் தாகிக்கும் முகம் கடுக்கும் தொண்டை புண்ணாகும் நாவுலரும் கசக்கும் முகம் கண்ணீர் மலம் மஞ்சளிக்கும் சுருக்கும் அடிக்கடி பசித்துந்திக்கும் வயிற்றில் நின் ற பித்தம் வாறிக் குலைகுளிர்ந்தால் சுரம் விட்டு நாள்சென்றால் இர த்தம் வற்றி தேகம் வெளுத்துவீக்கங்கண்டு அடிக்கடி குளிருண்டா ய் மலங்கட்டி உயிர்பிரியும்.

நிவர்த்தி.

ஏலம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கலைக்கொம் பு இலுப்பைப்பூ நன்னாரிவேர் ஆடாதோடையிலை பேய்ப்புடல் கோ ரைக்கிழங்கு சிந்திற்றண்டு பற்பாடகம் முன்னைவேர் வில்வவேர் ம ல்லி நெல்லி முள்ளி இவைகளை யோர்நிறையாய் யிடித்துப் பொடி செய்து வேளையொன்றுக்கு காற்பலத்தூளு யிருநாழிசலத்தில்போ ட்டுக் கார்படியாக வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

நற்சீரகம் இந்துப்பு திப்பிலி அசமதாகம் கருஞ்சீரகம்சுக்கு இ வைகள் யோர்நிறையாய் இடித்து வடிகட்டி காலைமாலை யொன்று க்குத் திரிகடுகுப்பிரமாணம் ஆறுபோது சாப்பிட்டு வெந்நீர்கொ டுக்கத்திரும்.

பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் மல்லி சுக்கு சீரகம் நெற்பொறி வில் வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் இவைகளை யோர்நிறையாய் இடித்துநாழி யொன்றுக்கு ஒருபதத்தூள் இரண்டுநாழி தண்ணீரிற்போட்டு கா ல்நாழியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

விலாமிச்சி சிறுகாஞ்சொரி வில்வம் பாதிரி தும்பைசெவ்வள்ளி நன்னாரி நிலவாகை இவைகளின்வேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரக ம் மல்லி பேரிச்சங்காய் ஆனைதிப்பிலி நெல்லிமுள்ளி சுக்கு வகை க்குப் பலம்-க, நசிக்கி அதை-கஉ பங்காகச்செய்து பொழுது ஒன் றுக்கு ஒரு பங்கு வீதம் மூன்றுநாழிசலம்விட்டு காற்படியாய் வற்ற வைத்து அதில் கோரோசனைக் குளிகையென்று உரைத்து தேன்க பிஞ்சு விட்டுஇருபது நாள்கொடுக்கபித்தசுரம் இருபத்தொன்றும் தீரும்.

சிந்தில்கொடி வேலிசிறுகாஞ்சொரி இவைகளின் வேர் பற்பாடகம் முத்தக்காசு மல்லி நிலவேம்பு இதுகளோர் நிறையாயிடித்து ஆறுபோது ஒன்றுக்கொரு பலப்பொடி வீதமாயிரண்டு படி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும்.

புங்கம்பட்டை சிறுகாஞ்சோரி இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு இவைகளை ஓர் நிறையாய் நசிக்கி முன்போற் கியாழஞ்செய்துகொடுக்க குணமாகும்.

ஈச்சங்குருத்து நெய்தற்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் வில்வவேர் சிற்ருமுட்டிவேர் தாமரைக்கிழங்கு சந்தனம் இலுப்பைப்பூ இவைகள் யோர்நிறையாய் நசிக்கி முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

பேய்ப்புடல் பலமாக கிராம்பு சுக்கு கோரைக்கிழங்கு நிலவேம்புமல்லி வகைக்குப்பலம் கால் இவைகள் நசுக்கி கியாழஞ் செய்து கொஞ்சந்தேன்விட்டுக்கொடுக்கத் தீரும்.

தூதுளைவேர் சிந்தில்வேர் சுக்கு அதிமதுரம் மாஞ்சில் பாசிப்பயர் சிற்ருமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு உ-நசுக்கி ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அறைக்கால் நாழியாய்வற்றவைத்துஇந்தவிதம் ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

வில்வவேர் அதிமதுரம் சுக்கு இலுப்பைவேர் சிற்ருமுட்டி வகைக்குக் கழஞ்சி-உ நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து இருத்து அதில் பெரிய யரிசியடி காற்போட்டுக்காய்ச்சி கொடுக்க நீங்கும்.

சிறுகாஞ்சோரி வேலிப்பருத்தி சிந்தில் ஆடாதோடை வன்னி சிருவழுதலை சுக்கு இவைகளின்வேர் நாள் ஒன்றுக்கு வகைக்குப் பலம் வீதம் நசுக்கி இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

கையாந்தகரை துளசி தூதுளைநொச்சி ஆடாதோடை வகைக்கொருபடி யிடித்துப் பிட்டவித்ததில் ரு-திப்பிலியை அரைத்துக்கலக்கி இந்தவிதம் ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும் இவைகளெல்லாமிச்சாபத்தியம்.

சிலேத்மசுரக்குணம்.

தேகத்தில் அனல்மிகுந்து திமிரேறி சிம்சில் நீர் கொண்டு தலைவலிக்கும் உடம்புளைந்து கடித்துச்சுரங்காயும் மூக்கில் நீர்வடியும்

சத்தம் பிறக்க இருமலுண்டாகும் கோழைவரும் நெஞ்சுவலிக்கும் புலைமயக்கங்காணும் கண்ணும்நாசியுங்காந்தும் விட்டு விட்டுச் சுரங் காயும் சிரசில் வியர்வைபொழியும் கர்த்தபத்தி நீர்போலிறங்கும் மலந்தீயும்நாவிதடிக்கும் வெளுக்கும்இனிக்கும் சரிக்கும் வாய்நீரூரும் உடல் கன் சுபம் வெளுக்கும் மலம்வழுத்திரங்கும்.

நிவர்த்தி

ஆடாதோடை மலைதாங்கி தூதுளை கண்டங்கத்திரி நன்னாரி சீந்தில் சிருகாஞ்சொரி சிறுவழுதலை இவைகளின்வேரும் திரிபலை சுக்கு பேய்புடலை வகைக்கொருகழஞ்சு வீதம்பொடித்து மூன்றுபிடி செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் திரிகடுகு இலவங்கப் பட்டை அதிமதுரம் சிற்றரத்தை மல்லி திப்பிலிமூலம் ஓர்நிறையா வெதுப்பிப் பொடித்து வடிகட்டித் திரிகடுகு பொடியும் கொஞ்சந் தேனும் விட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி துளசி சிறுவழுதலை முக்காவேளை வில்வங்காஞ்சோரி வேப்பீர்க்கு வெல்லியீர்க்கு புளியீர்க்கு வகைக்கொருபடி இவைகளை சிதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணியிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் வாய்விளங்கம் மல்லி கடுகுரோகணி அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை-௩, கடுக்காய்ப்பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-௨. இவைகளை பிடித்து வடிகட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம்போட்டு இந்தப்படி நாலுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளை சிறுவழுதலை காஞ்சோரி கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை இவைகளின்வேர் கற்றுழஞ்சருகு இம்பிரல் சுக்கு முத்தக்காசு இவைகளை வேளைஒன்றுக்கு அரையே அரைக்கால்பலம் வீதமிடித்து-௨. நாழிதண்ணியிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து திப்பிலி விராகன்-௧. வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக் கொஞ்சம்தேன்விட்டுக் கலந்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

பிரண்டை கண்டங்கத்திரி அரத்தை சிறுகாஞ்சோரி வெட்புலா பொன்முசுட்டை முள்ளி இவைகளின்வேர் அரத்தை சுக்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வேளைஒன்றிற்கு அரைபலவீதஞ் சிதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணீரிற்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி கிராம்பு கடுக்காய் முந்திரிகை கச்சந்திராய் அம்பை கரிமுள்ளி கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை கற்பூரவல்லி வகை

க்குப்பலம்-க. இடித்துப்பொடிசெய்து பதினைந்து பங்குசெய்துவே ளையொன்றுக்கொருபங்குவீதம் இரண்டுநாழி தண்ணியிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் சந்திரோதய மாத்திரையுங்கோ ரோசனைக்குளிகையொன்றுஉரைத்துக்கழஞ்சி விட்டுக்கொடுக்க சி லேத்மசுரம் மயக்கந்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி சுண்டையிவைகளின்வே ர் சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-ந ஒருநாழி தண்ணியிற்போட்டு ஆறு போது கொடுக்கத்தீரும்.

பாதிரி வில்வம் பெருங்குமிழ்வேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-உச. நா ழி நீரிற்போட்டுக் கஞ்சிகாச்சி உண்ண நீங்கும்.

வாதசிலேத்ம சுரக்குணம்.

சுரங்குளிர்காணும் வாய்பிதற்றும் பற்கடிக்கும் காதடைக்கும் கண்ணொளிமயங்கும் நாவிதடிக்கும் இருமலெடுக்கும் இரத்தம்விழு ம் தொண்டை கம்மும் மலங்கட்டும் பசிமந்திக்கும் ஸ்மரணை யசதி இளைப்புண்டாகும்.

வெட்பாலையரிசி விலாமிச்சுவேர் வேம்பு நெய்தற்கிழங்கு பெ ருகுமிழ் அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வில்வப்பழத் தோடு பொன்முசுட்டைவேர் நன்னாரிவேர் திரிகடுகு அதிவிடயம் பற்பாடகம் முத்தக்காசு வகைக்கு விராகனிடை-க. நசுக்கி இருநா ழி நீரிற்போட்டு உழக்காழாக்காய்ந்து திப்பிலிதூளு விராகன்-க.இ ளவெந்நீரி லரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிவாத சுரக்குணம்.

மார்பு கழுத்து நெற்றி வியற்கும் விக்கலெடுக்கும் பிதற்றும்வி ழிபதிக்கும் மேல்மூச்சுண்டாகும் வயிறுவலிக்கும் கழிச்சலாகும்.

நிவர்த்தி.

திப்பிலி சிறுதேக்கு முத்தக்காசு பற்பாடகம் சுக்குசெங்கழு ர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் ஆடாதோடை பீர்க்கு சிந்திற்றண்டு சிறுகா ஞ்சோரி நிலவேம்பு இவைகளை வகைக்குப்பலம்கால்வீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் கால்படியாய் வற்றவைத்து மூன் றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

உட்சுரத்தின்குணம்.

இராப்பகலிடைவிடாது சுரங்காயும் உடல் வெளுத்து வற்று ம் பித்தத்தால் மயக்கம் தலைநோய் காணும்.

நிவர்த்தி.

வெந்தயம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-கால். வீதம் சிதைத்து ஒருநாழி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து ௩-நாள் கொடுக்கத் தீரும் கால் நாழி காச்சின ஆவின்பாலிற் சாத்திரபேதி வகைக்குவி ராகனிடை - க. பொடித்துப்போட்டு நாலுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கைப் பலம் பாசிநீர் பூலாசிற்றுமுட்டி சிதேவியர் செங்கழுநீர் தாழைவிழுது இவைகளின்சாறு இளநீர் வகைக்குப்படி-கால். ஆவின் நெய்படி-க. ஒன்றாய்க் கலந்து அதில்தான்றிக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் நெல்லிமுள்ளிமல்லி சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் தேற்றுவிரை நன்னாரி முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩. ஆவின் பாலிலரைத்துப்போட்டு சீனிபலம்-க. கூடச்சேர்த்துக் காய்ச்சிஅந்திசந்தி சாப்பிட்டுவர தீரும்.

மந்தசுரத்தின் குணம்.

உடல்காயும் வெளுக்கும் நடுக்கும் நாவுவரண்டு தடுத்துத்திக்கும் அடிக்கடி இருமல் காணும்.

பேராமுட்டி வேரும் சுக்கும் கியாழஞ்செய்துகொடுக்கநீங்கும் சீந்திற்றண்டு கடுக்காய் சிவதைவேர் களிப்பாக்கு சுக்கு கடுகுரோகணி சிறுவழுதலைவேர் வகைக்குப் பலம்-கால். இவைகளைச் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படி வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு நருக்குமூலம் முசுமுசுக்கைவேர் வகைக்குப்பலம்-கால். இவைகளை யிடித்து இரண்டுநாழி தண்ணிற்போட்டு வற்றவைத்து மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

அஜீரண காய்ச்சலின் குணம்.

காய்ச்சல் காயும் வயிறு பொருமிக்கழியும் வலிக்கும் வாயுமிகப்பிரியும் அடிக்கடி புளித்தேப்பம் கொட்டாவி விக்கல் காணும்நாவுலரும் கைக்கும் உடல்நோவும் வியர்க்கும் குரல் கம்மும்.

நிவர்த்தி.

கற்றாழஞ்சருவு ஆலஞ்சருவு மூக்காவேளைவேர் முருங்கைவேர்ப்பட்டை வகைக்கு பலம்-உ. நொச்சிவேர் பலம்-ச. இவைகளை இடித்து-ச, நாழி தண்ணியிற் போட்டு ஒரு நாழியால் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்கால் நாழிவிதம் மூன்றுபோது கொடுக்கத் தீரும்,

திரிகடுகு திரிபலை திப்பிலிமூலம் சங்கம்வேர் சித்திரமூலம் வசம்புஓமம் வகைக்குப் பலம் கால் இவைகள் முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

திரிபலை பேய்ப்பார்சொற்றி கடுகுரோகணி சுக்கு பேராமுட்டி வகைக்குப் பலம்-கால் முன்போற் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத் தீரும்,

அஸ்தியைப்பற்றின காய்ச்சலின் குணம்,

தாகமிருந்து காணும் தேகம் வெளுக்கும் குளிர்ச்சியாயிருக்கும் ஒவ்வொருநேரம் காய்ச்சல் அதிகமாய்காய்ந்து விட்டுவிடும்

நிவர்த்தி.

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு பர்பாடகம் விரை கடுகுரோகணி சுக்கு பேய்ச்சொற்றி வகைக்குப் பலம் கால் இவைகளை இடித்து -க-நாழி தண்ணிரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

இரத்தத்தைப்பற்றின சுரத்தின் குணம்.

காய்ச்சல் அதிகமாய் அடிக்கும் தகிக்கும் பிளப்பு வியர்வை மூர்ச்சைகாணும் பித்த பிரமைகொள்ளும் உடம்பு நோவும்.

நிவர்த்தி.

தாமரைவளையம் அமுக்கரூக்கிழங்கு கொடிவேர் பேராமுட்டி வசம்புக்கு வகைக்குப்பலம் இவைகளை நசுக்கி இரண்டுநாழிதண்ணியிற் போட்டு காய்ச்சி கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாமிசத்தைப்பற்றிய சுரத்தின்குணம்.

அதிகமாய் சுரமடிக்கும் சுவாசங்காணும் தேகமெல்லாம் நமச்சலெடுக்கும் நோவும் ஆயாச மூர்ச்சை காணும் மயிர்கூச்சரியும்.

நிவர்த்தி.

பேராமுட்டி நாகமல்லி சுக்கு திரிபலை கடுகுரோகணி மருட்கிழங்கு சிற்றாமுட்டி பாலைவேர் பேய்ப்பாற்சொற்றி வகைக்குப்பலம்-கால். முன்போல் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சகலமுறைச்சுரத்திற்கு.

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வகைக்குவிராகனிடை-௫. செவியம்வாய்விளங்கம் மல்லிகைக்கு விராகனிடை-௩. கடுக்காய் பேய்ப்புடல் நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம்-௧. இவைகளை யிடித்து ஆறுபங்கு செய்து வேளையொன்றிற்குஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ௬-போது கொடுக்கத்தீரும் மணலைவருத்து அதில் நொச்சிச்சாறு படி ஒண்ணேகால் விட்டுக்கொதிக்கும்போது வடித்து மேற்படி பொடியைபோட்டாவது ஆறுபோது கொடுக்க முறைச்சுரமுதலான சகல சுரங்களும் நீங்கும்.

விடாச் சுரத்திற்கு.

ஒருசுண்டக்காய் பிரமாணம் அவுரிவேருடன் ஐந்துமிளகைக் கூட்டி வெந்நீரி லரைத்துக்கலக்கி அதில் சுண்ணாம்பை குன்றிமணிப் பிரமாணம் கரைத்துகொடுக்க ௩-போது கொடுக்கவும்.

மூன்றாமுறை குளிர்சுரத்திற்கு.

சிறுதேக்கு பற்பாடகம் முத்தக்காசு சிந்திற்றண்டு நன்னாரி சிறுகாஞ்சேரிவேர் தேவதாரம் கோஷ்டம் பேய்ப்புடல் சுக்கு வகைக்குப்பலம்-௧. இடித்துஇரண்டுபடி தண்ணிற்போட்டு வற்றக்காச்சி இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

ஒன்றைவிட்டொருநாள் வரும் மாற்ற சுரத்திற்கு.

பற்பாடகம் பேய்ப்புடல் அதிமதுரம் சிந்திற்றண்டு அதன்வேர் கொடுப்பைவேர் முத்தக்காசுமல்லி சுக்குவிராகனிடை-௩. இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து அதில்தேன்விட்டு கொடுக்க நீங்கும் இந்தப்படி ஆறுநாள் கொடுக்கவும்.

தாபசுரத்திற்கு.

பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி சிறுகாஞ்சொறி நன்னாரி சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஆவாரை நிலவேம்பு முத்தக்காசு சிறுதேக்குமல்

ஷி இவைகளை வேளைக்கு வகைக்குக் காற்பலவிதமிடித்து இரண்டுப டி சலத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து பகலிலுமிரவிலும் கொடுக்க நீங்கும்.

முந்திரிப்பழம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு நன்னாரிவேர் இவைகளை வகைக்குக்கழஞ்சுவிதம் சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும்இந்தப்படி ௩-நாள் கொடுக்க நீங்கும்.

முத்தக்காசு மாவீர்க்கு மேற்படிவேர் விலாமிச்சுவேர் பற்பாடகம் நெற்பொறி சிறுபயறு வகைக்குக்கழஞ்ச ௨ நாலுபடி சலத்தில் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அடையாளம் வைத்துக் கொண்டு ஒருவேளைக்கு அரைக்காற்படி வீதம்சந்தனம் பச்சைக் கர்ப்பூரம் உருத்திராக்ஷபம் வகைக்கு விராகன் (க) அரைத்துக் கலக்கி (க) போது கொடுக்க நீங்கும்.

கோஷ்டம் அதிமதுரம் நெல்லி முள்ளி விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் முத்துக்காசு சந்தனம் நெற்பொறி வகைக்குக்கழஞ் சு-௨ அரைப்படி இளநீரில் போட்டு அரைக்காற்படியாய்உலரவை த்து கொடுக்க குணமாகும்.

தாபசுரம் நாவரட்சி.

வில்வவேர் விலாமிச்சுவேர் நெருஞ்சில்வேர் நன்னாரி அதிமதுரம் சோம்பு விளாவரிசி முத்தக்காசு நெற்பொறி முந்திரிப்பழம் நெல்லி முள்ளி இலுப்பைப்பூ சுக்கு விராகனிடை-௩ இவைகளை சிதைத்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

விஷபாக சுரத்திற்கு.

நெருஞ்சில் விழுதுருதொட்டி சிறுபூளை அமுக்கரா நன்னாரி பெருங்குமிழில் சிந்தில் முன்னை பாதிரி சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சோரி சிட்டாமுட்டி வெதுப்படக்கி நீர்முள்ளி இவைகளின்வேர் விலாமிச்சம்வேர் கற்றாழஞ்சாறு பற்பாடகம் தாமரை வளையம் சனனலவங்கம் அரத்தை திரிகடுகு திப்பிலி மூலம் செவியம் சித்திரமூலம் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவதாரம் கோரைக்கிழங்கு வகைக்கு யிருகழஞ்சிவிதமிடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒரு பங்கை இரண்டுபடி ஜலத்தில்போட்டுக்கால்படியாக உலரவைத்து அதில் ஒருகழஞ்சு வெங்காரத்தைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கவும் இப்படி ஆறுவேளைகொடுக்க குணமாகும்.

சுரத்தின்பேரில் உடல் வீக்கங்கண்டால்,

சங்கு நன்னாரி தூதுளை துளசி கஞ்சாங்கோரை நீர்முள்ளி வெதுப்படக்கி இவைகளின்வேர் பிரமி கையாந்தகரை வகைக்கு ஒருபிடி சுக்குத்தேர் ௨ கடுக்காய் க௦ இவைகளை இடித்துஇரண்டு படி போட்டு கியாழஞ்செய்து முன்றுபொழுது கொடுக்கத்தீரும்.

சுரைக்கொடி ஷை பழுப்பு கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் வகைக்குப் பலம்-க. ஜலத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

இரவிற்காணும் சுரத்திற்கு.

பேராமுட்டி விஷ்ணுகரந்தை பாலைப்பேய்பாகல் சொறிநாக மல்லிகை சிற்றாமுட்டி இவைகளின்வேர் கடுகுரோகணி சுக்கு இவைகளை வகைக்குப்பலம் (கால்) விகிதம் சிதைத்து இரண்டுபடி ஜலத்திற்போட்டு அறைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து சு போது கொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலிமருட்கிழங்கு உலர்ந்த இஞ்சி நிலவேம்பு கடுகுரோகணி நெல்லி பேய்ப்புடல் பாவாடைவேர் இவைகளைமுன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

நவிர்காச்சல் நகெக்கல் காச்சலுக்கு.

மிளகைகியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டாலும் அல்லது தேவதாரம் பர்பாடகம் கடுக்காய் உலர்ந்த இஞ்சி கண்டங்கத்திரி கோஷ்டம் குமிழ்வேர் சிறுதேக்கு வகைக்கு ஒருபலம்வீதம் இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் கொடுக்க நீங்கும்.

சிந்தில் சிறுவழுதலை நிலவேம்பு குமிழ் இவைகளின்வேர்உலர்ந்த இஞ்சி கடுக்காய் கடுகுரோணி கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவதாரம் பர்பாடகம் ஆடாதோடா வகைக்கு பலம் கால் வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காச்சிவேலை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதம் திப்பிலிப்பொடி விராகனிடை கூடப்போட்டு ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

பழக்காச்சலுக்கு.

சிறுகாஞ்சோரி சிறுவழுதலை சிந்தில் இவைகளின்வேர் பற்பாடகம் பேய்ப்புடல் உலர்ந்த இஞ்சி முத்தகாசுவகைக்குப் பலம் (கால்) இடித்து மூன்றுபங்கு செய்து வேளைக்கொரு பங்குவிகிதம் இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துத் தேன்விட்டுகொடுக்க நீங்கும்.

நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம் வேர் முத்தக்காசுதிரிகடுகு மல்லி செந்தொட்டிவேர் பற்பாடகம் பேய்ப்புடல் வகைக்குக் கழஞ்சு சுஉ இடித்து மூனுபங்குசெய்துவேளை ஒன்றுக்கு ஒரு பங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு வற்றவைத்து இதில் தேனும் திப்பிலியும் பொடியும் போட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோதுகொடுக்க நீங்கும்.

சிறுதேக்கு சிந்திற்பொடி பற்பாடககோஷ்டம் திப்பிலி நிலவேம்பு உலர்ந்த இஞ்சி சிறுகாஞ்சொரி முத்தக்காய்ஆடாதோடை

வகைக்குபடி (கால்) விகிதம் உ படி நீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய்கி யாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்

சத்திகாச்சல் நடுக்கல் தனத்திற்கு.

நெற்பொறி வறுத்த பாசிப்பயறு பற்பாடகம் பெரும் பூசனி வேர் வில்வவேர் வகைக்குகழஞ்சு கம யிடித்து இரண்டுபடி தண் ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும் தாகம் அதிகமாயி ருந்தால்,கால் பலம் அதிமதுரத்தைகூட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொ டுக்க நீங்கும்.

சளிகாச்சல் பந்தத்திற்கு.

பேய்ப்புடல் கடுக்காய்நெல்லிமுள்ளி ஆடாதோடை கண்டங் கத்திரி மஞ்சள் கடுகுரோகணி செம்முள்ளிவேர் கட்டிக்கொடி வேர் சந்தனம் வேலிப்பருத்தி திப்பிலிவகைக்குக்கழஞ்சு-ங. இடி த்து மூன்றுகூறுசெய்து வேளைஒன்றுக்கொருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ் செய்துகொடுக்க சளிகாச்சல் மல பந்தம் நீங்கும்

காய்ச்சலுக்குகொடுக்கும் விரோசனம்.

கற்ருழஞ்சருகு கடுக்காய் கருவேம்பின்பட்டை கார்கோ ளரிசி வகைக்குப்பலம்-கால். இவைகளைசிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்க விரோசனமாகும் காச்சல் மட்டுபடும்.

சுளுக்குக் காச்சலுக்கு.

கொத்தமல்லி திரிகடுகு பேராமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-ங வீதமிடித்து நாழிநீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து இந் தப்படி ங-நாள் கொடுக்க நீங்கும்.

அதிசாரகாச்சலுக்கு.

பங்கம்பாளை உலர்ந்தஇஞ்சிமுத்தக்காசு சிறுகாஞ்சோரிவேர் இவைகளை ஒர்நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

மாம்பட்டைஅதிவிடயம் முதியார்கூந்தல் உலர்ந்தஇஞ்சிமுத் தக்காசு இவைகளை வேளைஒன்றுக்காற்பலவிதம்சிதைச்சிஒருநாழி கை நீரிற் போட்டு அரைக்கால் நாழியாய் வற்றவைத்து இலவம் பிசின் விராகன்-கால். தூள்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

மின்னாசமூலம் பொன்னாங்காணிவேர் நன்னாரிவேர் பற்பாடகம் கோரைக்கிழங்கு கஞ்சாங்கோரை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் மல்லிசந்தனம் சுக்கு இவைகள் ஓர்நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

கோவைக்கிழங்கும் மாம்பட்டையும்வகைக்கிரண்டுபலம் தூள்செய்துபிட்டவித்து அரைக்கால்நாழிசாறுபிழிந்து அதில்இலவம்பிஞ்சி அதிவிடயம் சுக்கு முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-கால் இவைகள் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்நீங்கும்.

பெருமரத்துப்பட்டை வில்வப்பிஞ்சி செங்தொட்டி மாதளம்பிஞ்சி அதிவிடயம்சுக்குமுத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-கால் இவைகள்சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்

மாம்பட்டை வில்வப்பழச்சதை முத்தக்காசு நிலவேம்பு பெருமரத்துப்பட்டை சுக்கு வகைக்குப்பலம்-கால். இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மலராத மாதளம்பூ அதிவிடயம் பீநாயம்பட்டை மாதுளத்தோடுவில்வப்பழச்சதை குடசப்பாலை சுக்கு முத்தக்காசு ஆவாரம்பூ வகைக்குப்பலம்-கால். இவைகளை கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

சிற்றாமுட்டிவேர் வில்வக்காய் சிந்திற்றண்டு. குடசப்பாலை உலர்ந்தயிஞ்சி முத்தக்காசு நிலவேம்பு கஞ்சாவிரை வகைக்குப்பலம்-கால்; இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

அதிசாரக்காய்ச்சலுக்குக் குளிகை.

திரிகடுகு சாதிக்காய்கிராம்பு இலவம்பிசின் விலாம்பிசின்வில்வபிசின் அதிவிடயம் கழற்சிப்பருப்பு சீரகம் ஓமம் கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு மாதளம்பிஞ்சி வில்வப்பழச்சதை பொன்முசுட்டைவேர் இவைகளைஓர்நிறையாய் நல்லெண்ணெவிட்டுஇளக்கவறுத்து தயிர் தண்ணீராலரைத்து ஒருபாக்களவு உண்டைசெய்து வடித்த தயிரில் ஒருண்டைகொடுக்க காச்சல்கழிச்சல் முதலியவைதீரும்.

அசாத்திய காச்சலுக்கு.

* உலர்ந்தஇஞ்சி கொத்தமல்லி தேசாவரம்வகைக்கு பலம்-கால் விதமிடித்து நாழி நீரிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்திரும்.

தீராதகாச்சலுக்கும் மாறற்காச்சலுக்கும்.

பெருங்குமிழ்வேர் நன்னாரிவேர் தாமரைக்கிழங்கு இலுப்பைப்பூ முந்திரிப்பழம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் கோரைக்கிழங்கு உலர்ந்த இஞ்சி சிறுகாஞ்சாரிவேர் அதிமதுரம் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு யிடித்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு மூன்றுநாள் கொடுக்க நீங்கும்

---

* உலர்ந்த இஞ்சியென்பது சுக்கென வாசிக.

விஷகாச்சலின் குணம்.

ஒருபுறங்குளிரும் ஒருபுறங்காயும் தேகத்தில் விஷம் ஏறுவது போற்ருேன்றும்.

நெல்விதான்றி வேப்பீர்க்கு சிற்திற்றண்டு மல்லி முத்தக்காசு இவைகள்வேளை ஒன்றுக்கு காற்பலவீதம் சிதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுவழுதலை சிந்தில்தாமரை இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு உலர்ந்த இஞ்சி இவையெல்லாம் வகைக்குப்பலம்-க. சிதைத்துஇரண்டுநாழி ஜலத்திற்போட்டுக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோழியவரைவேர் சித்திரமூலம் வேப்பீர்க்கு சிறுபுள்ளடி பர்பாடகம் உலர்ந்த இஞ்சி செவியம் வகைக்குப் பலம்-கால். இவைகள் முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

உலர்ந்தஇஞ்சி கடுக்காய் நிலவேம்பு படைசிந்தி பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-கால். முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும்.

ஆடாதோடை யீர்க்கு நிலவேம்பு சிந்திற்றண்டு பேய்ப்புடல் பேய்ப்பீர்க்கு வேர்ப்பட்டை பாலையரிசி வகைக்குப்பலம்-கால். முன்போற் கியாழஞ்செய்துகொடுக்கநீங்கும்.

கெர்ப்பகாலத்திற் காணுங்காச்சலுக்கு.

சிரா செங்கழுநீர் வேப்பீர்க்கு சிறுவழுதலைவேர்கோங்கலவின் வேர் உலர்ந்த இஞ்சிமல்லி வகைக்கு காற்பலவீதங் கியாழஞ்செய்து சக்கரை கலந்து கொடுக்க நீங்கும்.

குளிர்காச்சலுக்கு.

கோஷ்டம் திப்பிலி கண்டங்கத்திரி சிறுதேக்கு நிலக்குமிழ் உலர்ந்த இஞ்சி நிலவேம்பு முத்தக்காசு சிறுகாஞ்சோரி சிந்தில் பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம்-க. இடித்து இரண்டு*நாழி ஜலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி-சு. வேளைகொடுக்கத்திரும்.

பெருந்தும்பையை யிடித்துபிட்டவித்து மாகாணி படிச்சாறு பிழிந்து அதற்கு நிகர்தேன்விட்டு இந்தப்படி மூன்றுபொழுதுகொடுக்கத்திரும்.

---

* நாழியென்பது படியென வறியவும்.

ஆடாதோடை தூதுளை முத்தக்காசு சிறுவழுதலைபற்பாடகம் பங்கம்பாளை சுக்கு சந்தனம் நன்னாரிவேர் வகைக்குப்பலம்-க. இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுத்தால் தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சிந்தில்நிலவேம்பு சிறுகாஞ்சோரி மல்லி வட்டத்திப்பிலிவிலா மிச்சம் வேலிப்பருத்தி வெட்டிவேர் பற்பாடகம் சுக்குவகைக்ககப்பலம்-க. இடித்துப்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு பற்பாடகம் சிந்திற்றண்டு வகைக்கு கால் பலம் இடித்துபோட்டு முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

தூதுளைசமூலம் நன்னாரிவேர் முத்தக்காசு திரிபலை விழிப்பட்டை வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் தாமரைக்கிழங்கு இவைகளைவேளை ஒன்றுக்கு கால் விராகனிடை-ங விதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரில் போட்டுக் கார்படியாய்வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

சுக்கு செவியம் மல்லி கற்கண்டு பரங்கிப்பட்டை பேய்ப்புடல் திப்பிலிமூலம் லவங்கம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு வெட்டிவேர்விலா மிச்சுவேர் கண்டங்கத்திரி சிந்திற்பற்பாடகம் நன்னாரி தூதுளை ஆடாதோடையிலை வகைக்குவிராகனிடை-ங. விதமிடித்துபோட்டு முன் போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சண்பகப்பூ சாஸ்திரபேதி வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் தக்கோலம் நெற்பொறி சுக்கு இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை-க. விதம்-சால். படிமாதுளம் பழச்சாற்றிலரைத்து கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சீரகமும் குருந்தொட்டிவேரும் வகைக்குப்பலம்-ங, கியாழஞ் செய்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

மிளகாயிலை-கூ, மிளகு-எ, வெள்ளைப்பூண்டு-க, இவைகளையரைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

நாராகரந்தைவேர் துளசிவேர் சுக்கு வகைக்குப் பலம்-க இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு-கால்-படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

விடாக்குளிர்ந்த சுரத்திற்கு.

கரிப்பான் ஒருபிடிவேப்பிலைக்கு ஒருபிடி மூன்றும் நறுக்கிக் காய்ந்த சட்டியிற்போட்டுபொன்னிறமாகவெதுப்பி அதில் ஒருபிடி மிளகைப்போட்டு வறுத்து வெள்ளுள்ளிஒருபூண்டு கிள்ளிப்போட்டு கரிப்பானிலை நொச்சியிலை வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்களவு அரைப்போட்டு ஒருபடி நீர்விட்டுக் காச்சிக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுநாள் இருபோதுகொடுக்கத்தீரும்

திரிதோஷ சுரத்திற்கு;

சந்தனம் அதிமதூரம் லவங்கம்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் மல்லிசுக்குநிலவேம்பு பற்பாடகம் சிந்திற்றண்டு செவியம் இவைகளை ஒர்நிறையாயிடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருபலத்தூள் இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்திரும்.

வட்டத்திருப்பிதூதுளம் நன்னாரிசிறு வழுதலை சிறுகாஞ்சோரியிடித்து-சு போது ஒருவேளைக்கு அரைபலத்தூள் ஒருபடிஜலத்தில்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் திப்பிலி விராகனிடை-க. வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக்கொஞ்சந் தேன்விட்டு இந்தப்படி கொடுக்கத்திரும்.

தூதுளம் கண்டங்கத்திரி நிலவேம்பு சிந்தில் சிறுகாஞ்சோரி நன்னாரிமுள்ளி ஆடாதோடை விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின்வேர்முத்தக்காசு கொத்தமல்லி சித்திரத்தைசெவியம் திரிகடுகுதிப்பலி பேய்புடல்கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்குகழஞ்சு சு-இடித்து ஆறுபங்குசெய்து ஒருபங்கை இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய்வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்திரும்.

கழற்சி நன்னாரிபேராமுட்டி வில்வம் இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு பேய்ப்புடல் செவ்வல்லிக்கொடி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு இவைகள் நாழி ஒன்றுக்கு அரைப்பலவீதமிடித்து இரண்டுபடி சலத்திற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதற்கு நிகர் இஞ்சிச்சாறு கூட்டிக்கொடுக்க இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத் திரும்.

சிந்தில் தூதுளை காஞ்சோரி நன்னாரி ஆடாதோடைவிஷ்ணு காந்தி இவைகளின்வேர் கண்டங்கத்திரி நிலவேம்பு முத்தக்காசு

மல்லி அரத்தை செவியம் திரிகடுகு திரிபலை பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை ௩ இவைகளையிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சந்தனம் பர்பாடகம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் சுக்கு சிறுகாஞ்சோரி யிம்பூரல்வேர் லவங்கம் நன்னாரிவேர் யிவைகள் வேளை ஒன்றுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சி விதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கதீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம் புளியைசுட்டு கொஞ்சமாய் சேர்க்கவும்.

சன்னி சுரத்திற்கு.

தைவேளைச்சாறு யிஞ்சிச்சாறு வகைக்குப்படி (கால்) தனித்தனிமுறிதது ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகுப்பொடி திரிகடி ஒருதுட்டெடை தேன்கூட்டி கொடுக்கத் தீரும்

சன்னிதோஷ சுரத்திற்கு.

வாலுளுவையரிசி சிவன் வேம்பு கண்டங்கத்திரி அரத்தை அவுரிவேர் திரிகடுகு வசம்பு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலி கஞ்சாங்கோரை போஸ்தக்காய் மாசக்காய் மஞ்சிட்டி ஏலம் லவங்கம் பரங்கிப்பட்டை மிளகு சங்கம்வேர்ப்பட்டைநாயுருவிவேர் புளியம்பட்டை நூதுளைத்தாரி பேய்ப்புடல் கூவிலித்து ஓமம் கருஞ்சீரகம் மாவலிங்கம்வேர்வகைக்குபலம்(கால்) வீதமிடித்து இரண்டுபடி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் துட்டெடை கழுதைப்பால்கலந்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்று போது கொடுக்க நீங்கும்

சகலவாத்திற்கும் பொதுப்பிரயோகம்

முத்தெருக்கஞ்செடி திரிபலை கோரைக்கிழங்கு சுக்குகடுகுரோகணி நிலவேம்பு சித்திரமூலம் செவியம்முக்குரட்டை சிந்தில்விஷ்ணு காந்தை வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்து ௪-படிதண்ணியிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும்இந்தப்படி ஆறு வேளை கொடுக்க நீங்கும்.

சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி நன்னாரி விஷ்ணுகாந்தி குமிழ் மீட்டான் சிவதை இலைக்கள்ளிவேர் பர்பாடகம் கற்றாழஞ்சருகு ஆடாதோடையிற்கு கண்டங்கத்திரி சிறுசெருப்படை வல்லாரை வகைக்கு பலம் மல்லி நாசிரகம் கடுகுரோகணி திரிகடுகு கிறுதேக்கு திப்பிலி மூலம் செவியம் கடுக்காய் தாளிசப்பத்திரி நெல்லிப்பருப்பு வகைக்கு விராகனிடை ௩ இவைகளை சிதைத்துப் பத்துபடி தண்ணியிற்போட்டு உ-படியாய்வற்றவைத்து கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு உழக்குகியாழமாக ௫ நாள்கொடுத்து ௬ நாள்

பிரமி கடுக்காய் மிளகு இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து ஆறுநாள் ஸ்நானஞ்செய்வித்துப் புளிசேர்க்கவும்.

சித்திரமூலம் முத்தக்காசு அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி பொரித்தசிரகம் மிளகுபர்பம் வகைக்குவிராகனிடை-௩. இவைகளைச்சிதைந்த ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்கார்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்திரும்.

சிற்றுமுட்டி கொஞ்சிவிளா நாயுருவிமுக்கிரண்டி தூதுளைகண்டங்கத்திரி வில்வம் முள்ளி கத்தரிசங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கிரண்டு பலம் நொச்சி ஆடாதோடை பிரமி நிலவாகை இவைகளினிலை வகைக்கொருபிடி இவைகளெல்லாமிடித்து கூ-படி தண்ணியிற்போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் அரத்தை சுக்குவிராகனிடை-௩, கடுக்காய்நெல்லி முள்ளி பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-க. இவைகளை யிடித்துச் சூரணம்போட்டு எட்டுவேளை கொடுக்கத்திரும்.

சகலபழஞ்சுரத்திற்கும்நெய்,

வெள்வேர் கழற்சிவேர் நாயுருவிவேர் சிறுபூளைவேர் விஷ்ணுகாந்திவேர் வசம்பு பூண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை அரைத்து ஒருபடி ஆவின்நெய்யிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு கழஞ்சிவிகிதங் கொள்ளத்திரும்,

விடாச்சுரம் வயிற்றெரிவு இருமல் சொரிசிரங்குநெய்,

ஆவிநெய்சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க் கலந்ததில் முந்திரிப்பழம் வெட்பாலையரிசி அந்த திப்பிலி கெந்தகம் அதிவிடயம் நெல்லிநிலவேம்பு விலாமிச்சம்வேர் வில்வவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, இவைகளை தண்ணியிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்துவேளை இன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவிகிதம் உண்டுவரத்திரும்,

சுரம்விக்கல்தாகம் அரோசியம் தலைநோய்

பிரமேகத்திற்குநெய்,

ஆவிநெய்சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் திப்பிலிகடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசி பேழ்க்காய் நெல்லி வில்வவேர் வேப்பம்பட்டை தான்றி நெல்லி முள்ளி சந்தனம் ஆடாதோடை

விலாமிச்சம்வேர் முந்திரிப்பழம் சிறுசண்பகப்பூ அதிவிடையம் வகைக்கு விராகனிடை-க, இவைகள் தண்ணீரிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு நாள் ஒன்றுக்கு இருகழஞ்சு விதந் தேனுடன் மத்தித்துச்சாப்பிட்டு வரத்தீரும்,

சகலசுரத்திற்கும் கண்குளிர்ச்சிக்கும் நெய்,

சிறு செங்கழுநீர்ச் சாறுபடி-ச நெய்படி-க, ஒன்றாய்க் கலந்ததில் மஞ்சிட்டி தாமரைக் கிழங்கு ஏலம்லவங்கம்கடுகுரோகணிகோஷ்டம் நன்னாரிவேர் அதிமதுரம் சந்தனம் வகைக்கு விராக னிடை-க, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காச்சி வடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீதம் உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டு மேலும்பூசச் சகல சுரமும் நீங்கும் கண்ணுங்குளிரும்,

மாற்றசுரம் முறைக்காச்சல் கடேக்காச்சல் அதிசார சுரம்,

வின்சுரம் ஆசிரணசுரம் பூகசுரம் முதலான சுரத்திற்கு எண்ணெ,

வெரிகிழங்கு சிற்றாமுட்டி சிறுகாஞ்சோரி அவுரிசிறுசெங்கழுநீர் துளசி நொச்சி பெருகரந்தை வகைக்குப் பலம்-கo, தூள்செய்து ஆறுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்ததில் கொம்பரக்கு பலம்-, ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைபடியாய்வற்றவைத்து வடித்துவிட்டு நல்லெண்ணெ படி-உ, மோர்பதக்கி கூடவிட்டு அரத்தை அதிமதுரம் முத்தக்காசு வெட்பாலையரிசிகோஷ்டம் வாய்விளங்கம் மஞ்சிட்டி திரிகடுகு கொடிவேலி ஓமம்மரமஞ்சள் கருவேப்பிலைக்கு ரோகணி சந்தனம் வால்மிளகு மஞ்சள் லவங்கப்பட்டை சதகுப்பை செவியம் தக்கோலம் வெள்ளுள்ளி திப்பிலி மூலம் யுனையிரம் தேக்குவகைக்குப்பலம்-கால், இவைகள் மைபோலரைத்தபின்பு நாலுநாள்சிறுதீயாயெரித்து ரு-ம் நாள் பதமாய்க் காச்சி வடித்து ஒருகழஞ்சு விகிதம் உள்ளுக்கு பானம்பண்ணி உடம்பிற்பூசி நசியமிடத் தீரும்,

சீதசுரம் குளிர்காச்சலுக்கு உட்கொள்ளும் எண்ணெ,

நெருஞ்சில் தண்டின்கிழங்கு வில்வவேர்சாரணைவேர் சிற்றாமுட்டிபேராமுட்டி அமுக்குறாவிஷ்ணுகாந்தி வகைக்குப்பலம்-க, யிடித்துப் பதக்குநீரிற்கொட்ட எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்ததில் எண்ணெபடி-க, சேர்த்து ஆவின்பால் மோர் வகைக்குப் படி-உ, மரமஞ்சள் அதிமதுரம் மஞ்சிட்டி விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரிவேர் அரைத்தசந்தனம் வில்வப்பழத்தை கோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தேவதாரம் அகிற்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை யரைத்துகொண்டு காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிடமேலுக்குப்பூசி நசியமிடத் தீரும்,

சுரத்திற்குத் தைலம்.

வெருங்கிழங்கு சமூலம் வகைக்குப் பலம் சo. குறுந்தொட்டி அமுக்குரு சீந்தில் சத்திசாரணை இவைகளின்வேர்வகைக்குப்பலம் ங. இவைகளையிடித்து ௪-மரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு இரண்டு படியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-உ, கூடவிட்டு நன்னாரி சீந்தில் சிறுகிறை சிற்றாமுட்டி வில்வவேர் அமுக்கரு இவைகளின்வேர் சுக்கு லவங்கம் இந்துப்பு குக்கில் சாரணைவேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு முத்தக்காசு சிற்றரத்தைதேவதாரம் மஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் மிளகு லவங்கப்பத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-க.வெள்ளாட்டுப்பாலிலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்காச்சிவடித்து ஒன்றுவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்துவர விடாச்சுரம் வாதசுரம் பித்தசுரம் மூன்றுமாரல் இரண்டு ஒன்றைவிட்டமாற்ற காச்சலுந் தீரும்.

வெருகங்கு பலம்-சுச அமுக்கருவேர் பலம்-ஙo. சீந்தில் சிற்றாமுட்டி வகைக்குப் பலம்-கo, இவைகளையிடித்து ௪-மரக்கால் காடிதண்ணியிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து இதில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க. சாதிக்காய் திப்பிலி சிறுதேக்கு தேவதாரம் முத்தக்காசு கோஷ்டம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சந்தனம் விலாமிச்சுவேர் சன்ன லவங்கப்பட்டை தாளிசப்பத்திரி சீரகம் வகைக்குப்பலம் கால். இவைகள் ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவர அஸ்திகாச்சல் கேககாச்சல் பாண்டு காச்சல் தீரும்.

வெருகங்கிழங்கு விராகனிடை-உo அதின் தண்டுவிராகனிடை-ங. இவைகளையிடித்து ரு-படி காடி தண்ணியிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் நல்லெண்ணை படி அரை கூட்டி கொம்பரக்கு சதகுப்பை சிற்றரத்தை வகைக்கு விராகனிடை-ரு. அரைத்துப் போட்டுப் பதமாய் காச்சிவடித்து காச்சல் வருகிற தினத்தில் காச்சல் வருமுன் தயிலந்தேய்த்து காச்சல்வந்துவிட்ட பின் அரைப்பிட்டு வெந்நீரில் முழுகத்தீரும் உப்பு புளி புகையிலை தள்ளவும்.

புளியிலைச்சாறு நல்லெண்ணையும் ஒரளவாகக்கலந்து காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

கொம்பரக்குபலம்-உo. அமுக்கிருவேர் தோன்றி சிற்றாமுட்டி நன்னாரி வில்வம் வெருகங்கிழங்கு விஷ்ணுகாந்தி சீந்தில் செங்தொட்டி தூதுளம் வகைக்குப்பலம்-ச, இவைகளைநசுக்கிதூணிநீரிற்போ

ட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதில்நல்லெண்ணை நாழி ௪. கூடவிட்டு முத்தக்காசு சதகுப்பை அரத்தைசந்தனம் கடுகுரோகணி மஞ்சள்செருங்குடு தை தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ மஞ்சிட்டி மதுரம் கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சித்திரமூலம் சொன்றைபட்டை முக்கால்வளயம்வேர் வகைக்கு உ இவைகளையரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணை சீரா செங்கழுநீர்ச்சாறு வகைக்கு நாழி-௩ ஒன்றாய்கலந்து அதில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கபபட்டை ஏலமந்திஷ்டிவேர் கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ சந்தனம் விலாமிச்சம் வேர் தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு முத்தக்காசு வரவளயம் கஸ்தூரி மஞ்சள் செங்கழுநீர்கிழங்கு நன்னாரிவேர்வெட்டிவேர்வகைக்குவிராகனிடை -௩ இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்துமுழுகிவரவிடாச்சுரம் வெப்புகாசம் சண்டிகாச்சல் முதலிய சகல சுரமுந் தீரும்.

வெருகங்கிழங்கு சிற்றாமுட்டிவேர் அசுவகெந்திக் கிழங்கு சுக்கு வில்வவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தேவதாரம் சந்தனகட்டை விஷ்ணுகரந்தைவேர் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-௧௦, கொம்பரக்கு பஞ்சலவணம் கொடிவேலிவேர் சிறுதேக்கு நாவிக்கிழங்கு மருட்கிழங்கு தாளிசபத்திரி சடாமாஞ்சில் கடல்நுரை ஓமம் குறாசாணி ஓமம் சாதிப்பத்திரி புளியம்பொருக்கு இலுப்பைப்பொருக்கு சிறுநாகப்பூ சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரிசிற்றாமணக்கின் வேர் செவ்வள்ளிக்கொடி புளியம்விட்டு நல்லெண்ணை நாழி ௫-அரை கூடவிட்டு பதமாககாச்சியிறுத்து அதில் பச்சைகர்ப்பூரம் குங்குமப்பூ கஸ்தூரி புனுகுசட்டம் வகைக்கு விராகனிடை-௧. புடைத்திப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு உள்ளுக்கு கரண்டிநிரை சாப்பிட்டும் தலைமுழுகியும் வர அஸ்தம் சீதகாய்ச்சல் ஐயக்காய்ச்சல் சகல காச்சல்களுந் தீரும்.

பொற்சீந்தில்பலம் ௨௦-நுறுக்கி ௨௦ நாழி சலத்திற் போட்டு இரண்டு நாழிகையாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணை வகைக்கு நாழி ௧-ஒன்றாய்விட்டுவெருகங்கிழங்குஅமுக்கறாகிழங்குவகைக்குப் பலம்-௧. அரைத்துப்போட்டு பதாய்க்காய்ச்சியிறுத்து முழுகிவரசன்னிவாதம் மாறாற்சுரம் விஷசுரமுதலான சகலகாச்சல்தீரும்.

உட்சாச்சல் காலெறிவிற்குத் தயிலம்.

கற்றாழஞ்சாறுநெல்லிக்காய்ச்சாறு முசுமுசுக்கன்சாறு ஆவின் பால் வகைக்குநாழி அரைக்கால் நல்லெண்ணை நாழி உ - இவைகள்

ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் பலம்-க. அரைத்துப் போட்டு க்காச்சுயிறுத்து முழுகிவரத்தீரும்.

சுரத்திற்கு மேற்பூசத்தயிலம்.

அமுக்கரா சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி இவைகளின் வேர்த்தூள் கொம்பரக்குத்தூளு வகைக்கு நாழி-க, இவைகள் பதக்குநீரிறபோட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திருத்து அதில் நல்லெண்ணெ நல்ல மோர் வகைக்குநாழி-க, நன்னாரிமுகிழ் அரத்தைகோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ வகைக்குவிராகனிடை-க. அரைத்துப் போட்டுமூன்றுநாள் சிறுதீயாயெரித்து நாலாம்நாள்காச்சிபிறுத்து உடம்பிற்றேய்த்துப்பதமிட்டு காதுமூக்கில் நசியஞ்செய் தீராதகாச்சல்தீரும் உடல்தோறும் இவைகளெல்லாம் பூசிக்கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம் புளியைச்சுட்டுமட்டாய்ச்சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

ஆடாதோடைச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குநாழி க, கலந்ததில் அதிமதுரம்வேப்பம்பட்டை விராவித்தோல் வேப்பம்வித்துபிராய்வேர் ஊமத்தம்வேர் குன்றிவேர் மேனிவேர் இந்துப்பு இவைகள் வகைக்கு விராகனிடை க. இவைகளை ஆடாதோடையிலைச்சாற்றிலரைத்துப் போட்டு காச்சியிறுத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூச சன்னிசுரம் தீரும்.

ஆவின்மோர்நாழி ச, நல்லெண்ணெ நாழி க, சிற்றாமுட்டிவேர்த்தோல் கோஷ்டஞ்சுக்கு பொன்மெழுகு முசுட்டைவேர் அதிமதுரம் இந்துப்பு மஞ்சள் தேவதாரம் நன்னாரி மாகாளக்கிழங்கு பெருங்குரும்பை தக்கோலம் சிந்திற்கொடி விலாமிச்சம்வேர் சிறுகீரைவேர் தகரம் தக்கோலம் ஏலம் சாதிக்காய் லவங்கப்பத்திரிசாரணைவேர் திப்பிலிமூலம் வகைக்கு விராகனிடை-க, மோரி லரைத்துப் போட்டு காய்ச்சியிறுத்து கழுத்திற்குகீழ் உடம்பிற்றேய்க்க குளிர்காச்சல் பித்தருட்டை தாபசுரம் சத்தருட்சை விஷசுரம்முதலான பலசுரங்கள் தீரும்.

சிரா செங்கழுநீர்ச்சாறு சீந்திற்சாறு வகைக்குப்படி-ச, நல்லெண்ணெ ஆவினெய் வகைக்குப்படி அரை இவைகளைக் கலந்து அதில் அதிமதுரம் தேவதாரம் மதனகாமப்பூ கோஷ்டம் சந்தனம் மஞ்சிட்டி சதகுப்பை வெட்டிவேர் காட்டாத்திப்பூ சடாமாஞ்சில்அதில் கொம்பரக்கு விலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்கு அதின் அரும்புசெஞ்சினம் ஏலம் நன்னாரி-ச, சோலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி காக்கணான்வேர் நெய்தற்கிழங்குசிற்றாமுட்டிகடுகுரோகணி பெருங்குரும்பை அரத்தைதிப்பிலி வகைக்குவிராகனிடை-க, இவை

சளைப் பாலிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பிற்றேய்க்கச் சகல சுரமும் மேலெரிவுந் தாகமுந்தீரும்.

சிராசெங்கழுநீர் சாறுபடி-க. ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி அரை ஒன்றுய்க்கலந்ததில் வெட்டிவேர் கடுகுரோகணிசந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குவிராகனிடை-ங, இவைகளையரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து உள்ளுக்குக் கரண்டிநிறை கொடுத்து மேலிலும் பூசிவரக் கொடியசுரம் விஷசுரம் நாட்பட்டசுரம் வெட்டைதீரும்.

மோர்படி-ச, பழங்காடிபடி-க. நல்லெண்ணெபடி-க, ஒன்றுய்க்கலந்ததில் சிற்றுமுட்டிவேர் பலம்-ச. இடித்து நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு நாலிலொன்றுய் காய்ச்சிவடித்துவிட்டு சத்திச்சாரணை நன்னுரி குருந்தொட்டி பொன்முசுட்டை முத்தக்காசு சீந்தில்விலாமிச்சம்வேர் சிறுகீரைவேர் அமுக்கறுவேர் கோஷ்டம் மஞ்சள் இந்துப்பு அதிமதுரம் சுக்கு செவ்வள்ளிக்கொடி பொன் மெழுகு தக்கோலம் ஏலம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சிற்றரத்தை கிராம்பு தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் முந்திரிப்பழம் கடல்நுரைவகைக்கு கழஞ்சு-க, இவைகளைமோரிலரைத்துப்போட்டுமூன்றுநாள் வரை சிறுகொதிப்பாய் வைத்து நாலாநாள் பதமாய்க் காச்சி வடித்து உடம்பிற்றேய்த்து அரைகடிகை சென்றபின்சிரசிற்றேய்த்துசிக்காய் அரைப்பிட்டுத் தண்ணியில் ஸ்நானஞ்செய்ய விஷகாச்சல் மாரற்சாரம் வாதசுரம் வெட்டைபித்தம் காந்தல் அஸ்திசுரம் முதலான பலகாச்சலுந் தீரும்.

குருந்தொட்டிவேர் பலம்-க. இடித்து ஐந்துபடிசலத்திற்போட்டு வற்றவைத்து கியாழம்படி-கஉ, அரைபலம் கொம்பரத்தைகிளிகட்டி-ங. படிசலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி அரை-ரி பலம் அமுக்கறுவேரை யிடித்து ங படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம் படி அரை பழையமோர் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி க, இவைகளையெல்லாம் ஒன்றுய்கலந்து அதில் முள்ளிவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் சீந்திற்கொடி பொன்முசுட்டைவேர் குருந்தொட்டிவேர்நன்னுரிவேர் புழுக்கைப்படிசத்திசாரணைவேர் சிறுகீரைவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சுக்கு இந்துப்பு மஞ்சள் கச்சோலம் ஏலம் லவங்கம் சிற்றரத்தை திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு க-மோரிலரைத்துப் போட்டு ங-நாள் சிறுதீயாயெரித்து நாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து நாலுநாளைக்கொருவிசை தலைமுழுகிவர பலசுரம் வெட்டைசூடுதீரும்.

கடல்நுரை மஞ்சள் கோஷ்டம் சந்தனம் பொன்மெழுகுவி லாமிச்சம்வேர் சதகுப்பை முத்தக்காசு மஞ்சிட்டி இலுப்பைப்பூ கடுகுரோகணி கப்பிப்பிசின் பெருங்குரும்பை வெட்டிவேர் இந்துப்பு சுக்கு வகைக்குபழஞ்சு-க. மோரிலரைத்து ஒருபடிநல்லெண்ணெயிற்போட்டு நூறுபடி தண்ணிவிட்டு காச்சி உடம்பிற்றேய்க்க காந்தல் வாய்நீர்வூரல் வரட்சி தீரும்.

வெருகங்கிழங்குதண்டு இலைசமூலம் துலாம் க-சிற்றுமுட்டிபேராமுட்டு சீந்தில் வில்வவேர் அமுக்கறுவேர் விஷ்ணு கரந்தை சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம் ரு-இவைகளை யிடித்து ச-மரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு குறுணியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் குறுணி நல்லெண்ணை தயிர்த்தண்ணி படி ச-கூடவிட்டு வெட்டிவேர் அதிமதுரம் சந்தனம் தேவதாரம் முத்தக்காசு குங்கிலியம் பிராயவேர்குக்கில் மந்திஷ்டிவேர் திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் க-அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலினும்பூசசீதசுரம் பூதகாச்சல் ரூட்சைதீரும் இவைகளெல்லா இச்சாபத்தியம் புளிசுட்டுமட்டாய் கூட்டவும.

காய்ச்சலுக்கு நசியம்.

குளிர்காச்சல் அடிக்கும்போது சிறுதும்பை யிலையையும் மிளகையும் ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியம்பண்ணத்தீரும்.

திப்பிலியையும் வேலிப்பருத்தியிலையையும் ஒன்றாய்சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் அல்லதுஇந்துப்பு உள்ளிசொம்பன் பகாலிலை இவைகளை ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் காச்சல் தோஷம் நீங்கும்.

காச்சல்முதலானதற்கு யேலாதிமாத்திரை.

ஏலம் கிராம்பு உலர்ந்த இஞ்சி திப்பிலி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தாளிசப்பத்திரி அதிமதுரம்கோஷ்டம் விலாமிச்சுவேர்விலாக்காய்சந்தனம் லவங்கப்பத்திரி சாதிபத்திரி கோரோசனை இலுப்பைப்பூ சண்பகப்பூ ஒரிலைத்தாமரை வேர்வகைக்கு விராகனிடை க-இவைகட்குநிகர் கடுகுரோகணிகூட்டி செவ்வியநீரால் இரண்டுசாமமரைத்துப் பருத்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து உட்காய்ச்சல் அதிசாரகாச்சல் ஆமக்காய்ச்சல் வெதுப்பு காய்ச்சல் இவைகட்கு முலைப்பாலிலும் தோஷக் காய்ச்சலுக்கு குதிரைவாலிக்கியாழத்திலும் சொடுக்கநீங்கும் காசம்மூர்ச்சிகாசம்இரத்தகாசத்திற்குத் தேனிலுங்கொடுக்க நீங்கும்.

ஊஷ்ணகாச்சலுக்குச் சீரகமாத்திரை.

நற்சீரகம் பேரீச்சம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு திரிகடுகு கோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மல்லிகூடன் வகைக்குகழஞ்சு உ-இளநீரிலரைத்து தூதுளங்காய்போலுருட்டிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்து ௬-போது கொடுக்கத்தீரும்.

காச்சலுக்கு குங்குமக்குளிகை

குங்குமப்பூபலம் ௧-திரிகடுகு திரிபலை சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சந்தனம் கடுகுரோகணி வகைக்கு பலமரை இவைகளை ௬-சாமம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் ௪-சாமம் இஞ்சிச்சாற்றிலும் உ-சாமம் கண்டங்கத்திரிப்பழச்சாற்றிலும் ஆட்டிச்சிறுபயறளவு உண்டைசெய்துகொண்டு அநுபானங்களிலும் குளிர்காச்சல் முதலான சன்னிகாச்சல் தீரும்.

காச்சலுக்கு கோரோசனைக்குளிகை.

கோரோசனை குங்குமப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம் ரசசெந்தூரம் ரசகர்ப்பூரம் ஏலம் அப்பிரகசெந்தூரம் கிராம்பு கோஷ்டம் சாதிக்காய் அக்ராக்காரம் வகைக்குகழஞ்சு ௩ சந்தனக் கியாழத்தில் ௪-சாமமும் சன்பகப்பூ கியாழத்தில் உ-சாமமும் குங்குமப்பூகியாழத்தில் உ-சாமமுமரைத்து குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிடத் தொண்டைகட்டு சிலேஷ்மம் ௬-சன்னி கருமண்டைச்சூலை நீர்த்தோஷம் மயக்கம் சிலேத்மகாச்சல் வலிப்பு சிவு நீங்கும்.

காச்சலுக்கு சஞ்சிவி மாத்திரை.

இரசச்செந்தூரம் லிங்கம் தாரம் வீரம் கெந்திரசு பஸ்பம் நாவிக்கிழங்குகிராம்பத்திரி ஏலந்திரிகடுகு திரிபலைவாளம் வகைக்குபலமரை. கிம்பக்காய்ச்சாற்றில்ஒருசாமம் முலைப்பாலில் இரண்டுசாமம் குமரிச்சாற்றில் நாலுசாமம் கொன்றைப்பூச்சாற்றில்நாலு சாமம் ஆட்டி குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துமுலைப்பாலிலவது தேனிலாவது கொடுக்க சன்னிதோஷக் காச்சல் நீங்கும்,

காச்சலுக்கு ரசகர்ப்பூரமாத்திரை.

சுத்திசெய்தரசகர்ப்பூரம்பலம்௧-வாளம்பலம்௧-அழிஞ்சிவேர்பட்டைநொடிவேலிவேர்ப்பட்டைவகைக்குபலம்கால்கையாந்தகரை

சாற்றிலும் மூலைப்பாலிலும் வகைக்கு உ-சாமமாட்டித்துவரைப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்துகொண்டு தேனிற்கொடுக்கச் சகல காச்சலும் நீங்கும்.

காச்சலுக்கு இரசமாத்திரை.

உலர்ந்த இஞ்சி மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் இந்துப்பு கடுகுரோகணி இரசபஸ்பம் வகைக்குகழஞ்சி க வாளம்கழஞ்சி எ இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருண்டையை அனுபானத்திலிட விரோசனமாகி குளிர்காச்சல் நீங்கும் பேதி அதிகமானல் குளிர்ந்தவனலுக் கொள்ளவும்மீறினல் பாலில் அன்னமுங்கொள்ள நீங்கும்.

வேறு.

வெள்ளைகாக்கணன்விரை திரிபலைமிளகு திப்பிலிரசம் கெந்தகம் வாய்விளங்கம் இவைகள் சமமாய் கரிப்பான்சாற்றில் ஒருநாளரைத்து கழற்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இஞ்சிசாற்றிலிட காச்சல் நீங்கும்.

கெந்தகம் மிதுகபாகலிலையும் ஓர்நிறையாயரைத்துப் பாசிப்பயிறளவு உண்டைசெய்து காற்பலமிளகை உடைத்துப்போட்டு கியாழஞ்செய்து அதில் ஒ மாத்திரையை உரைத்துக்கொடுக்க குளிர்ந்தகாச்சல் தீரும்.

காச்சலுக்கு லிங்கமாத்திரை.

லிங்கக்கழஞ்சி-க. திப்பிலிகழஞ்சி உ ஆவின்பாலிலரைத்துப் பயறளவு உண்டைசெய்துகொண்டு உலர்ந்தஇஞ்சி கியாழத்திலிட சகலகாச்சல் நீங்கும்.

சாதிலிங்கம் தாளகம் மனேசிலைவகைக்கு விராகனிடை-க காட்டுகரணைக்கிழங்கிலாவது கருங்கருணைக்கிழங்கிலாவது பொதிந்து சிலைமண்செய்து உ படி வுமிக்குட்புடம்போட்டு வேலிப்பருத்தி சாற்றிலொருநாளரைத்துப் பாசிபயறு போலுண்டைசெய்து சுக்குகியாழத்தில் ஒருண்டைவீதமைந்து வேளைவுப்புப்புளிதள்ளி கொடுத்து ௬ நாள் அல்லது எ-ம் நாளில் தலைக்குத்தண்ணீர்விட்டு உப்புவருத்துக் கூட்டி ௪0 நாள் தயிலஸ்நானஞ் செய்வித்து புளிகூட்டி கொள்ளவும் மருந்தின்குணம் அதிகரித்து நின்ருல் சிறுகிரைவேறு மிளகு ஓர் நிறையாய் கியாழஞ்செய்து ௩.-போது கொடுக்க மாறும்

அர்த்தநாரீஸ்வரம்.

அப்பிரமகாகம் வெங்காரம் தாளகம் சாதிலிங்கம் கஸ்தூரி பேரீச்சம்பழம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கொம்புபாகலிலைச் சாற்றில் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டியுலர்த்திக் குகையில்விட்டு சில்லுப்போட்டு மூடிச் சீலைமண்செய்து மணல்மறைவிற் புடமிட்டுக் கள்ளிப்பாலிலும் எருக்கம்பாலிலு மரைத்துலர்த்திப்பொடித்துச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு பணவிடைபற்பம் சுடுதண்ணீரிற்கொடுக்க வலதுபுரத்திற்சுரம்விடும் குளிர்ந்ததண்ணீரிற்கொடுக்கஇடதுபுரத்து சுரம்விடும்

தாளகத்தை சிறுதுண்டுகளாய்வெட்டி தணம்புக்குட் பத்து தப்பாவைத்துதேசிநீர்விட்டு நீற்றியபின் துணியில்முடிந்து சுண்ணாம்புத்தண்ணிகொள்வதாங்கவைத்து உ சாமமெரித்துச் சுத்திசெய்த தாளகம் விராகனிடை சு புகைவூதல் நீற்றாத கற்சுண்ணம் வகைக்கு விராகனிடை-அ இவைகள் முலைப்பாலி லிரண்டுசாமமரைத்து உ-வேளை வெல்லத்திற்கொடுத்து ஆறுநாள் உப்புபுளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து அ நாள் ஒமம்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து உப்புவறுத்து கூட்டவும் சுரம் சுச-ம் தீரும்

வேறு.

சுத்திசெய்தவாளம் நேர்வாளம் காவிக்கல் வகைக்குப் பலம் க இதை சவிழ்தும்பை நல்ல தும்பை பெருங்குரும்பை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு ஒரு சாமமாட்டி மிளகுபோலுண்டை செய்து கொண்டு குளிர்சுரத்திற்கு அரைபடி மோரைமுறித்து அந்தத்தெளிவுசலத்திலும் அதிசாரசுரத்திற்கும் சுக்குகியாழத்திலும் பழஞ்சுரத்திற்கு பேய்ப்புடலஞ் சுக்குஞ்சேர்ந்த கியாழத்திலும் சிலேத்மசுர இருமலுக்கு தேனும் திப்பிலிப்பொடியுஞ்சேர்த்து அதிலும்தாபசுரத்திற்கு வில்வவேருஞ் சுக்குஞ் சேர்ந்த கியாழத்திலும் அஸ்திசுரத்திற்கு பசுவிநெய்யிலும் வாதசுரத்திற்கு வாதவடக்கியாழத்திலும் குருகுளிகை கொடுக்கத்திரும் ௩-நாளைக்கு உப்புபுளி தள்ளவும் பேதி அதிகரித்தால் ஆமா ஆல் இலுப்பை இவைகளில் கொழுந்தை வகைக்கொருபிடியறிந்து உ-படி தண்ணீயிற்போட்டு உழக்காய் காச்சி கொடுக்க நீங்கும்.

தானத்தம் கெந்திரசம் கருநாவிக்கிழங்கு வெங்காரம் க-திப்பிலிவாளம் சுக்குகடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை கையாந்தகரைச்சாற்றில் உ-சாமமரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருநாளைக்கு ௨-வேளை ௩-உண்டை பசுவிநெய்யிலிட சுச-சுரம் நீங்கும்

ஷ தாளம் ரசம் கருநாவிக்கிழங்கு காந்தம் கடுகுரோகணியிவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து உளுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து கற்றாழை மடற் சாற்றிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருண்டைகொடுக்க நாலுநாழிகையில் சுரந்தீர்க்கும்.

சுரகோடாலி.

வெள்ளைபாஷாணம் கௌரிபாஷாணம் சூதம் வகைக்கு விராகனிடை ௧-இவைகளைக்கிக்கிளிக்கடிக்கிய மூத்தில் ௨-சாமமெரித்து ஊமத்தின்சாற்றிலும் கொம்புபாகற்சாற்றிலும்வகைக்கிரண்டுசாமமரைத்து உளுந்திடைக்கு குளிகைகட்ட சுரமார இளநீர்வெந்நீர்சாடியில் வேளைக்கு ஒருண்டைவீதம் ௩-போது கொடுக்க சகல சுரமும் நீங்கும் ௩-நாள்வரை புளிதள்ளி உப்புவறுததுக் கூட்டவும் ௮-ம் நாளில் தலைக்கு தண்ணிவிட்டுப் புளிகூட்டவும்.

நாலாமுறை சுரத்திற்கு மனோசிலை மாத்திரை.

மனோசிலை சுக்கு மிளகு திப்பிலி மூலம் இவைகள் வகைக்குப் பலம்-௧. துளசிச்சாறு வெள்ளாட்டுக்கோமியம் இவைகளில்வகைக்கொரு சாம மரைத்து மிளகுபோலுண்டைசெய்து சுரத்திற்கு வெந்நீரிலும் சன்னிக்கு குப்பைமேனிச் சாற்றிலும் வாயுவுக்கும் கடுப்புக்கும் குளிர்ந்த தண்ணியிலுமிடத்தீரும்.

சுரத்திற்குப் பச்சைகர்ப்பூர உண்டை.

ரசபஸ்பம் கெந்தகம் பச்சைகர்ப்பூரம் லவங்கம்சாதிக்காய்நேர்வாளம் இவைகளைஓர்நிறையாய்கற்றாழம்பால் வார்த்தரைத்துஉளுந்துப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருண்டையைச் சர்க்கரை கலந்து சாப்பிடச் சகல சுரமும் உடனே நீங்கும்,

இரண்டாமுறை மூன்றாமுறை குளிர்சுர முதலான

சகலசுரத்திற்கு அஞ்சனம்.

இரண்டு கழஞ்சு சீந்தில் பூவை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றினால் மைபோலறைத்து மண்வெட்டி பின்புறத்து அப்பிவைத்து விளக்கில் நல்லெண்ணைவிட்டுத் தீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து அதைவெங்கலத்தட்டின் புறத்திலிட்டு கொஞ்சம் நல்லெண்ணைவிட்டு இருப்புக்குழலியாற் களிம்புபோலரைத்து கொம்புச்சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு பணவிடை கண்ணிற்றீட்டத் தீரும்.

சுரம் குளிர்சுரம் வயிற்றுவலி பொருமல் முதலான

வியாதிகட்கு விரோசனமாத்திரை.

திரிகடுகு கடுக்காய் கடுகு ரோகணி இந்துப்பு இரசபஸ்பம் வகைக்கு கழஞ்சு-க, சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்புகழஞ்சு-எ, எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மைபோலாட்டிசிறு சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வெந்நீரிற்கொடுக்கவும் பேதியதிகப்பட்டால் சுரக்காரர்களுக்குப் பாலும் அன்னமுங் கொடுக்க நிற்கும்.

சுரநோயின் நட்சத்திரங்களின் பலனறிய.

ஆதிரையுசோமவாரமுங்கூடின தினத்திலாவது திருவோணமுமிருகனுங்கூடின தினத்திலாவது சனியுங் கார்த்திகையுங் கூடின தினத்திலாவது விசாகமும் வெள்ளியுங்கூடின தினத்திலாதைது இரேவதியும் புதனுங் கூடின தினத்திலாவது செவ்வாயுஞ் சித்திரையும் நேர்ந்த தினததிலாவது சுரங்கண்டால் மரணமாம்.

காச்சல்ரோகப் படலம்-முற்றிற்று.

உ

சிவமயம்.

சன்னி ரோகப்படலம்.

—*—

அதாவது சீதளரோகத்தை வருவித்தலாம்
சன்னிபதின்மூன்றின் நாமங்கள்.

விருத்தம்,

கூறுவேன் தாந்திரிகான அந்தகன் தான்
  குணமான சீதளங்கள் உருத்திராங்கன்
தேறுவேன்சித்தவிப் பிரமைகண்டன்
  தெளிவாகைகண்டகுச்சன் கருனியாசன்
மீறுவேன்விக்கநா தன் பொருக்கநேத்திரன்
  மிதமானபிர்த்தட்டி முருக்கிதாபம்

ஆறுவேன்பிரழாப சன்னிபதின்மூன்றும்
அப்பனே அகஸ்தியனு ரருளினரே.

தாந்திரிகன் அந்தகன் சிதரங்கம் உருத்திரதாகம் தித்தவிப்பிரமை கண்டன் கண்டகு ஈசம் கருனிபாசம் விக்கநாதம் பொக்கநேத்திரம் பீர்த்தட்டி முருக்கதாபம் பிரலாபம் முதலான சன்னிகள் தேகத்தி லுற்பத்தியாகியது.

அசாத்திய சன்னிகள்.

ஷ சன்னிகளில் அந்தகன் சிதாங்கம் கண்டகுச்சம் பொக்கநேத்திரம் அபினியாசம் உருத்திரதாகம் பீர்த்தட்டி இவைகளை அசாத்தியமென்று சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

அந்தகசன்னிக் குணம்.

அகோரமாய்ச் சுரங்காயும் மெய்விரைக்கு வாய்நீர்வடியும் விக்கல் வாந்தி இருமல் தாகம் பிரதமை பிரதாபம் வீக்கம் நடுக்கல்மாராட்டங்காணும் தலைநடுக்கும் சிமிட்டும் வயறெரியும் பிதற்றும்பல சிந்தை யுண்டாகும் பத்துதினத்திற கொல்லும்.

நிவர்த்தி.

கொடிவேலிவேர் பலமறை வாய்விளங்கம் சுக்கு திப்பிலி மிளகு வகைக்கு பலமறை இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு கார்படியாய் கியாழஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுக்க அந்தகசன்னி முதலான கரு-சன்னியும் நீங்கும்.

கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் குருந்தொட்டிவேர் முத்தக்காசு தூதுளை இவைகளை வகைக்குப்பலம்-கால். வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுநான்கிலொன்றாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு அடிக்கடி கொண்டிருந்தால் தாகம் வாந்தி விக்கல் நீங்கும்.

நெருஞ்சிநொச்சி சித்திரமூலம் சுக்கு பேய்புடல் மிளகு திப்பிலி மூலம் செவியம் வகைக்குப்பலம்-கால். இடித்து ஒருபடி ஜலத்திற்போட்டு அரைக்காரபடியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கநீங்கும்.

சிதாங்கசன்னிக்குணம்.

உடல்நொந்து குளிரும் நடுங்கும் வியர்க்கும் வயிறுபொருமியிரைந்துகழியும் தாகம் பிரதாபம் விக்கல் வாந்தி அயர்வுசோபம் மூர்ச்சையுண்டாகும் எங்கும் நெஞ்சிற்கபமடைக்கும் எழுந்து விழுந்து தள்ளாடும் கடு-நாளில் மரணம்.

நிவர்த்தி.

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகு சுக்கு இலவம்வேர் கடுகுரோகணி அவுரிவேர் பற்பாடகம் சிறுதேக்கு பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-கால், வீதமிடித்து ஒருபடிசலத்தில்போட்டு அரைக்கால்படி வற்றவைத்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

நன்னாரிவேர் வில்வவேர் முத்தக்காசு கடலிராஞ்சிப் பட்டை பேய்ப்புடல் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பர்பாடகம் பேராமுட்டி சிறுதேக்கு செவியம் வகைக்குப்பலம்-க, நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீத மாறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

ஏலம் லவங்கம் சந்தனம் பூசனித்தண்டுசுரைத்தண்டு தூதளை வேர் சுக்கு வகைக்குப்பலம்-கால், வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுக்கநீங்கும்;

கண்டகூச்சு சன்னிகுணம்.

சுரம் கொரேமாய்க்காயும் உடல்புண்போலுளையும் நடுங்கும்தினவெடுக்கும் தலைவலிக்கும் நித்திரைகொள்ளும் தொண்டைநாவுலர்ந்து முள்ளுண்டாகி புண்ணாகும் பல்லீறில் இரத்தம் வடியும் வயிறுகழிந்து பொருமும் பொய்பிதற்றும் தாபசோபப் பிரதாபம்வாந்தி விக்கல் சுரம் மூச்சு இளைப்புங்காணும் கண்ணுங்காதுங் கம்மும் எழுந்து அழுது களைத்துவிழும் கக-நாளிற் கொல்லும்.

நிவர்த்தி.

திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி கடுகுரோகணி ஆடாதோடை வேர்மஞ்சள் மரமஞ்சள் இவைகளை வகைக்கு காற்பலவீதமிடித்து ஒருபடி சலத்திற் போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

கடுக்காய் பூ நாயுருவிவேர் முத்தக்காசுநிலவேம்பு சிறுதேக்கு மஞ்சள் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் கொடிவேலி செவியம் திரிகடுகு செருங்குமிழ் நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் தேவதாரம் பிரமிவசம்புஇவைகளை முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து திப்பிலியும்நாயுருவியிலையும் ஒன்ருய் சிதைத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

நொச்சியிலை சந்தனம் பர்பாடகம் கடுகுரோகணி வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் பச்சைகாராகரந்தை பாவட்டை நன்னாரி கூவிளை முன்னை இவைகளை வேளைஒன்றுக்கு அரைபலவீதம் இடித்து இர

ண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு கார்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

சித்திரமூலம்உமிர்வேர் இலவம்வேர் திப்பிலி சுக்கு குங்கிலியம் செவியந்திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம்-கால், விகிதம் இடித்தொருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காரபடியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

பொக்கநேத்திர சன்னிக்குணம்.

உடல்மிகக்காயும் விழிபருத்துக்காணும் அதில் பனிதுளிபோல் நீர்வடியும் பார்வைமயக்கும் இருகாதடைக்கும் பொய்பிதற்றும் பிரமைகொள்ளும் விக்கல் தாகம் களைப்புண்டாகும் அ-நாளிற் கொன்றுவிடும்.

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடை சந்தனம் தூதுவளை சுக்கு இலுப்பை புஷ்பம் சிற்றுமுட்டி சிறுவழுதலை முத்தக்காசுபற்பாடகம் இவைகளைவகைக்கு ஒருபலவிகிதமிடித்து நாலுபடிதண்ணியிற்போட்டெட்டொன்றாய் கியாழஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு காற்படி விகிதம் ஆறுபோ கொடுக்க நீங்கும்.

பாதிரிசுக்கு எருக்கம்வேர்பற்பாடகம் பேய்புடல்சித்திரமூலந் திரிகடுகுவகைக்குப்பலம்கால்வீதமிடித்தொருபடிதண்ணிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும் இவைகளுக்கு இச்சாபத்தியம்.

அபினியரச சன்னிக்குணம்.

மூன்றுநாடியும் படபடத்துநிற்கும் அகோரமாய்ச்சுரங்காயும் முகந்தெளுவாயு மினுமினுப்பாயு மிருக்கும் சரீரம் நோகும் நித்திரை தாகம் வியர்வை புலப்பங்காணும் கன்னம் வீங்கும் காதடைக்கும் நாசிகறுக்கும் வாய்பேசாது மேல்மூச்சுண்டாகும் தொண்டை சட்டும் க-நாளிற் கொல்லும்.

பரிகாரம்.

வாதமடக்கி நிலவேம்பு சுக்கு வசம்பு ஓமம் திப்பிலி பேய்புடல் பற்பாடகம் இவைகளைவகைக்கு காற்பலவிகிதமிடித்து க-படி நீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

வாதமடக்கிவேர் கம்மாந்திராய் வேர் தேசாவரம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் சிந்திற்கொடி சிறுதேக்கு வெற்றிவேர் விலாமிச்சுவேர் இவைகளை முன்போல் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்,

உருத்திர சன்னிக் குணம்.

சுரங்காயும் உதடுலரும் நாக்குவிழியும் கறுக்கும் அதில் முள்ளுபோலு மிருக்கும் நெஞ்சிற்கபங்கட்டியிருமும் இளைக்கும் தொண்டைநோவும் ஆகம்நடுக்கும் கழுத்தும் நெற்றியும் வியர்க்

நிவர்த்தி.

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகு சுக்கு இலவம்வேர் கடுகுரோகணி அவுரிவேர் பர்பாடகம் சிறுதேக்கு பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-கால், விதமிடித்து ஒருபடிசலத்தில்போட்டு அரைக்கால்படி வற்றவைத்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

நன்னாரிவேர் வில்வவேர் முத்தக்காசு கடலிராஞ்சிப் பட்டை பேய்ப்புடல் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பர்பாடகம் பேராமுட்டி சிறுதேக்கு செவியம் வகைக்குப்பலம்-க, நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீத மாறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

ஏலம் லவங்கம் சந்தனம் பூசனித்தண்டுசுரைத்தண்டு தூதுளைவேர் சுக்கு வகைக்குப்பலம்-கால், வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுக்கநீங்கும்;

கண்டகூச்சு சன்னிகுணம்.

சுரம் கொடூரமாய்க்காயும் உடல்புண்போலுளையும் நடுங்கும்தினவெடுக்கும் தலைவலிக்கும் நித்திரைகொள்ளும் தொண்டைநாவுலர்ந்து முள்ளுண்டாகி புண்ணாகும் பல்லீறில் இரத்தம் வடியும் வயிறுகழிந்து பொருமும் பொய்பிதற்றும் தாபசோபப் பிரதாபம்வாந்தி விக்கல் சுரம் மூச்சு இளைப்புங்காணும் கண்ணுங்காதுங் கம்மும் எழுந்து அழுது களைத்துவிழும் கக-நாளிற் கொல்லும்.

நிவர்த்தி.

திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி கடுகுரோகணி ஆடாதோடை வேர்மஞ்சள் மரமஞ்சள் இவைகளை வகைக்கு காற்பலவீதமிடித்து ஒருபடி சலத்திற் போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

கடுக்காய் பூ நாயுருவிவேர் முத்தக்காசுநிலவேம்பு சிறுதேக்கு மஞ்சள் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் கொடிவேலி செவியம் திரிகடுகு நெருஞ்சுமிழ் நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் தேவதாரம் பிரமி வசம்பு இவைகளை முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து திப்பிலியும்நாயுருவியிலையும் ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

நொச்சியிலை சந்தனம் பர்பாடகம் கடுகுரோகணி வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் பச்சைகாராகரந்தை பாவட்டை நன்னாரி கூவிளை முன்னை இவைகளை வேளைஒன்றுக்கு அரை பலவீதம் இடித்து இர

ண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு கார்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

சித்திரமூலம்உமிர்வேர் இலவம்வேர் திப்பிலி சுக்கு குங்கிலியம் செவியந்திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம்-கால், விகிதம் இடித்துஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காரபடியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

பொக்கநேத்திர சன்னிக்குணம்.

உடல்மிகக்காயும் விழிபருத்துக்காணும் அதில் பனிதுளிபோல் நீர்வடியும் பார்வைமயக்கும் இருகாதடைக்கும் பொய்பிதற்றும் பிரமைகொள்ளும் விக்கல் தாகம் களைப்புண்டாகும் அ-நாளிற் கொன்றுவிடும்.

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடை சந்தனம் தூதுவளை சுக்கு இலுப்பை புஷ்பம் சிற்ருமுட்டி சிறுவழுதலை முத்தக்காசுபற்பாடகம் இவைகளைவகைக்கு ஒருபலவிகிதமிடித்து நாலுபடிதண்ணியிற்போட்டுஎட்டொன்ருய் கியாழஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு காற்படி விகிதம் ஆறுபோ கொடுக்க நீங்கும்.

பாதிரிசுகுகு எருக்கம்வேர்பற்பாடகம் பேய்புடல்சித்திரமூலம் திரிகடுகுவகைக்குப்பலம்கால்வீதமிடித்துஒருபடிதண்ணிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும் இவைகளுக்கு இச்சாபத்தியம்.

அபினியரச சன்னிக்குணம்.

மூன்றுநாடியும் படபடத்துநிற்கும் அகோரமாய்ச்சுரங்காயும் முகந்தெளுவாயு மினுமினுப்பாயு மிருக்கும் சரீரம் நோகும் நித்திரைதாகம் வியர்வை புலப்பங்காணும் கன்னம் வீங்கும் காதடைக்கும் நாசிகறுக்கும் வாய்பேசாது மேல்மூச்சுண்டாகும் தொண்டைகட்டும் க-நாளிற் கொல்லும்.

பரிகாரம்.

வாதமடக்கி நிலவேம்பு சுக்கு வசம்பு ஓமம் திப்பிலி பேய்புடல் பற்பாடகம் இவைகளைவகைக்கு காற்பலவிகிதமிடித்து க-படி நீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

வாதமடக்கிவேர் கம்மாந்திராய் வேர் தேசாவரம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் சிந்திற்கொடி சிறுதேக்கு வெற்றிவேர் விலாமிச்சுவேர் இவைகளை முன்போல் கியாழஞ் செய்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்,

உருத்திர சன்னிக் குணம்.

சுரங்காயும் உதடுலரும் நாக்குவிழியும் கறுக்கும் அதில் முள்ளுபோலு மிருக்கும் நெஞ்சிற்கபங்கட்டியிருமும் இளைக்கும் தொண்டைநோவும் ஆகம்நடுக்கும் கழுத்தும் நெற்றியும் வியர்க்

கும் தாகம் விக்கல்காணும் பிரமைகொள்ளும் அபயமிகும் சிரிப்புடன் போகம் செய்யவிரும்பும் கo-வது தினத்திற்கொல்லும்.

பரிகாரம்.

இலந்தையிலை நன்னாரி சீந்திற்றண்டு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் பூநாகம் முசுருமுட்டை ஆடாதோடை முத்தக்காசு சுக்கு பேய்ப்புடல்இவைகளை முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொண்டுஷை கியாழமும் இஞ்சிச்சாறு ஓரளவாய் ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் கொஞ்சம் திப்பிலிப்பாலிலும் திப்பிலிப்பொடியும் சேர்த்து கொடுக்கத்தீரும் இவைகளுக்கு இச்சாபத்தியம்.

பிர்த்தட்டிச் சன்னிகுணம்.

அகோரமாய்ச்சுரங்காயும் உடல் சிக்கும் தலைசுற்றும் மதுக்குடித்தாற் போற்பிதற்றும் வயிறுகழியும் வுப்பிசமாகும் உதடு நாக்கு உலரும் கருக்கும்விரியும் இரத்தம்வரும் முகத்தைப்பார்க்கும் பெருமூச்சு இருமல் விக்கல் இளப்புதாகம் வாந்தியும் காணும் சo-நாளில் கொல்லும்.

பரிகாரம்.

பூசனித்தண்டு முத்தக்காசு சுக்கு கச்சந்திராய்வேர் தூதுளங்காய் கண்டங்கத்திரி பரபாடகம் மல்லி சிறுவழுதலை இவைகளை வகையொன்றுக்கு காற்பலவிகிதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணியிற் போட்டுக்கியாழஞ்செய்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

அழிஞ்சிவேர் சுக்கு சித்திரமூலம் பேய்ப்புடல் மரமஞ்சள் சிந்திற்றண்டு வகைக்குபலம் கால்விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

தாந்த்ரிச்சன்னிக்குணம்.

உடல்காயும்பிதற்றும் பாதிக்கும் வாந்தியாகும் வுண்ணுவு வரண்டு கருத்திருக்கும் வயிறுகழியும் மட்டறுதினவாமும் காது கேளாது கண்ணில் சலம் டியும் புகைந்திருமும் விழுந்தழுது சோறும் இருபத்தஞ்சுநாவிக்றீரும்.

பரிகாரம்.

பிரமியிலைமுந்திரிப்பழஞ் முத்தக்காசு வசம்பு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கொன்றைப்பட்டை கடுக்காய்கடுகுரோகணிநெல்லி தான்றி சிற்றுமுட்டிவேர்ப்பட்டை பேய்ப்புடல் நிலவேம்பு திரிகடுகுகொடிவேலி தேவதாரம இவைகளை காழிஒன்றுக்கு, கால் பலவிகிதமிடித்து வீசம்படி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வைத்து ஆறுபோது கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்

முத்தக்காசு சந்தனம் உலர்ந்த இஞ்சிபற்பாடகம் விலாமிச்சவேர் இவைகள் வகைக்கு (கால்) பலமிடித்து நாலுபடி தண்ணீரிசு போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் (கால்) படி பொரித்தஅரிசிபோட்டு கஞ்சி காச்சி கொடுத்து அதிற் சந்தனம் குங்குலியம் சாம்பிராணி தேற்றுவிரை தகரைவிரை தேவராய கர்ப்பூரம் தேன் இவைகளை ஓர் நிறையாய் நெருப்பிற்போட்டுபுகைபிடிக்கத் தீரும்

நெல்லிப்பருப்பு கடுக்காய் நிலவேம்புபற்பாடகம் கண்டங்கத்திரி கடுகுரோகணி கச்சோலம் உலர்ந்த இஞ்சிதிப்பிலிவகைக்குபலம் (கால்) இடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

சித்தவிப்பிரம சன்னிகுணம்.

உடம்புமிகநொந்து சுரங்காயும் வாதபித்தங் கோபித்துப் பிதரிமதிமயக்கும் அழுதுவிம்மும் மிகச்சிரிப்புண்டாகும் ஆடு கண்களிக்கும் அடிக்கடி எழுந்து விழும் அழுதுபுரளும்அலரும் அயரும்விழுக்கும் வந்தபேரை வாஞ்சைபோற்றட விமகிழும் நெடிமூச்செய்து கக-நாட்சென்றால் தீரும்.

நிவர்த்தி

கடுக்காய் பற்பாடகம் கடுகுரோகணி நிலவேம்பு முந்திரிப் பழம் தேவதாரம் தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு முத்தக்காசு கொன்றைப்பட்டை பேய்ப்புடல் தேசாவரம் இவைகள் நாழியொன்றிற்கு கால் பலவிகிதம் நசுக்கிஒருபடிதண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்பிடி ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

முந்திரிப்பழம் பற்பாடகம் நன்னாரிவேர் முன்னைவேர் வில்வவேர் சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் பேரீச்சம்பழம் சுக்கு திப்பிலி இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு கால் பலவிகிதமிடித்து உ படி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

நொச்சியிலை முள்ளியிலை கஞ்சாங்கோரையிலை வெள்ளுள்ளி திரிகடுகு வகைக்கு பலம்-கால்.விதம் சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

தாந்திரீகசன்னிகுணம்.

உடலசந்துநொந்து உளையும்குத்தும் காயும்வியர்க்கும் தாக்கும் தலைவலிக்கும் வாய்ச்சலம்வடியும்இருமல்சத்திமயக்கும் ஆராடம் உழத்தி காணுநித்திரை சற்றும்வராது புத்திகலங்கும் பலங் கெடும் ஏழுநாளில் கொன்று விடும்,

நிவர்த்தி.

பாதிரிவேர்உமுரிவேர் நொச்சிவேர் சித்ரமூலம் கரிப்பான் செங்தொட்டிவேர் பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-கால்; வீதமிடித்து ஒருபடிதண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்திரும்

திப்பிலிமூத்தக்காசு பேய்ப்புடல் உலர்ந்த இஞ்சி சீரகம் கொத்தமல்லி கூவிளம்வேர் கொட்டக்கரந்தை சீந்தில் இவைகள் முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

பெருவகை பெருங்குமிழ் வில்வம் முன்னை சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சிறுவழுதலை கண்டங்கத்திரி நெரிஞ்சி பாதிரி இவைகளின்வேர் திப்பிலி இந்துப்பு அரத்த சுக்கு தூதுளை சீந்தில் மஞ்சள் கோஷ்டம் தேவதாரம் தண்ணிவிட்டான்கிழங்குகுக்கில் வகைக்கி வேளை ஒன்றுக்குகால்பலவிகிதமிடித்து ஒருபடிசலத்திற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுத்து நொச்சி கருவேப்பிலை குங்கிலியமிவைகளைப் பொடித்துதிரட்டி நாசியிற்புகைபிடிக்கநிவர்த்தியாகும்.

சிறுதேக்கு கடுக்காய் கோஷ்டம் சிறுவழுதலை தேவதாரம் சீந்தில் திப்பிலி இவைகளை வேளைஒன்றுக்குகால் பலவீதமிடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுத்து திப்பிலியைநொச்சி சாற்றிலரைத்துகண்ணியிட்டுத் திரிகடுகு கோஷ்டம் சீரகம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வெள்ளாட்டுசலம்விட்டு சிதைத்து நாசியில் நசியமிடத்திரும்

சண்பகபுஷ்பம்கடுகுரோகணி சந்தனம்செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம்சுக்கு விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் நன்னாரிவேர் பற்பாடகம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு பலங்கால் ஒருபடிதண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்திரும்.

பிரபலசன்னிகுணம்.

உடல்நோகும்சுரம்காயும் குனிரும் நடுங்கும் தாகிக்கும்விக்கலெடுக்கும் பிதற்றும் பேய்போல்பேசும் நெஞ்சில் கபங்கட்டி இருமும் இளைக்கும் தலைசுழற்றும் எழுந்து ஓங்கி நிற்கும் தள்ளாடும் மாதர்மேலாசைகொள்ளும் ஐயோ வென்றபயமிசும் பதினாலாம் நாள் சென்றால் சவுக்கியமாய் விடும்.

பரிகாரம் நிலவேம்பு வட்டத்திருப்பி முத்தக்காசு சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சோரி கண்டங்கத்திரிவேர் சிறுதேக்கு திப்பிலி இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு கால், பலவிகிதமிடித்து ஒரு படி தண்ணியிற்போட்டரைக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோங்கிலவம்பட்டை சங்கம்வேர் பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி கொடிவேலிவேர் வெற்றிக்கொம்பு அதில்திப்பிலிமூலம் வகைக்குப் பலம்-கால், விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

கருநியாசசன்னிக்குணம்,

உடல்நோவும் வெதும்பும் தலைவக்கும் தாகிக்கும் பொய்பேசும் தலைசுற்றும் மூர்ச்சைவாந்திவிக்கல் இருமல்காணும் நெரிகுரமும் திடுக்கிட்டெழுந்திருக்கும் நித்திரைகொள்ளாது கூ0-நாளில்மீளும்.

நிவர்த்தி.

அரத்தைசிறுதேக்கு திரிகடுகு சிறுவழுதலை முத்தக்காசு கடுக்காய் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் வசம்பு கடுக்காய்ப்பூ தான்றிக்காய் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-கால், விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சங்குசன்னிகுணம்.

உடல்வெதுப்பும் நாவரளும் தாகிக்கும் இருமும்வயிறுபொருமும் வாந்திபண்ணும்விக்கலெடுக்கும் இருகாதடைக்கும்என்னசொன்னாலும்பேசாது பிச்சுப்பிதற்றும் நித்திரைகொள்ளும் அசகப்பட்டெழுந்திருக்கும் அழும் காதல்பூறும் கோபமாகவும் கசு-நாளில் சூரணமாகும்.

நிவர்த்தி

நிலவேம்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு கடுகுரோகணி பற்பாடகம்கலைக்கொம்பு கடுக்காய்நன்னாரிவேர் தேவதாரம் இவைகளைவேளை ஒன்றுக்கு வகைக்கு-கால், பலவிகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இடித்து அதில்இஞ்சிசுரசம் முலைப்பால் திப்பிலிப்பொடி கூட்டிகொடுக்கத்தீரும்.

நிவர்த்தி.

நாக்குவெடிக்கும் விக்கலெடுக்கும் இருமும் நடுக்கம் பிதற்றம் நாவுதடிக்கும் காதலினல் அடிக்கடி யெழுந்திருக்கும் கஉ-நாள் சென்றால் தீரும்.

நிவர்த்தி.

நெருஞ்சிவேர் எருக்கம்வேர் பற்பாடகம் முத்தக்காசுதிப்பிலிமூலம் சுக்குவகைக்குப்பலம்-கால். விகிதமிடித்து ஒருபடிதண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்,

வாதசன்னிகுணம்.

உடல்காயும் வியர்க்கும் புரளும் பயந்தோன்றி வெளுக்கும் இருமும்இளைக்கும் வயிறுபொருமும் கண்சிவக்கும்நாவுகறுக்கும் விழிசொருகும்பிரகிக்கும் மலசலங்கட்டி உடல்தடிக்கும் இடுப்பு சளையும் குளிர்ச்சி பிறக்கும்.

நிவர்த்தி.

வாதமெடுத்த சகலசன்னி தோஷத்திற்கும் வாதம் என்பதற்குத் தைலம்

நந்தைச்சூரி கிலுகிலுப்பை வட்டத்துத்தி வேலிப்பருத்தி கொடுவேலி கைவேளைகுப்பைமேனி மாவிலிங்குமுருங்கை உகாய வாரை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை பூநாகம் முசுறுமுட்டை முத் தினவேப்பம்பட்டை வசம்பு வலம்புரிக்காய் நாட்டுச்சிரகம் கருஞ் சிரகம் சிற்றரத்தை மிருதார்சிங்கி பெருங்காயம் பூண்டு வாலுளு வை சவ்வீரம் வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்கு விராகனிடை-சஅரை, மூ ன்றுவருடஞ்சென்ற முத்தின கோழிக்குடல் தாமரைகால் இரத்த ம்இவையெல்லாங்கூட்டி மைபோலரைத்து வேப்பெண்ணையிற்போ ட்டு காச்சி சிவந்த பதத்தில் வடித்து உள்ளுக்கு ஒரு துட்டிடை கொடுத்து மேலினும் பூசத்தீரும்

நூறுவருஷஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை சிவன்வேம்புபிரமிது ளசி ஆடாதோடைநொச்சி சங்கு கிலுகிலுப்பை சித்திரமூலம் வே லிப்பருத்தி நத்தைச்சூரி மஞ்சள் சந்தனம் நன்னாரி அதிமதுரம் கோஷ்டம் இந்துப்பு வசம்பு கடுகுரோகணி முசுறு முட்டை மர மஞ்சள் சிறுதேக்கு நல்லபாம்பு சட்டை பூநாகம் கடுக்காய் திரி கடுகு கைர்கு கழஞ்சு-க இவைகளையிடித்துஒருபடி நல்லெண் ணையிற் போட்டு பதமாய் காய்ச்சி உடம்பிற் றேய்த்து மாலையில் வேப்பம்பட்டை வேதுவிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத் தீரும்.

வேப்பம்பட்டை நொச்சி ஆடாதோடை துளசி வேலிப்பரு த்திபிரமி வகைக்குச் சாறுபடி-க கோசலம்படிஅரை கோஷ்டம்அ ரத்தை வசம்பு இந்துப்பு சிறுதேக்கு மரமஞ்சள் திப்பிலி கற்கட சிங்கி அதிமதுரம் இவைகளை தகரையிலைச் சாற்றிலரைத்து ஒரு படி நல்லெண்ணையிற் கூட்டி காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்கு கொடு த்து உடம்பிற் நசியமிட வாதகன்னி மாரமாகச் சன்னிதீரும்.

பித்தசன்னி குணம்,

ஐம்புலன்களும் நொந்து புண்போல்நோகும் அயரும் பதறி நடுங்கும் மெய்சுழிக்கும் புருவநெளிக்கும் கண்ணுவாயும்கோணு ம்கண்சுற்றும்மாதரை இச்சிக்கும்பிதற்றும்புலம்பும் நகைக்கும்வயி றெரியும் வாயுமிகும் புண்ணாகும் குறக்கம்மும் இச்சாபத்தியம்.

பயித்திய சன்னிகுணம்

அடிக்கடிஎழுந்துசும்உற்றுப்பார்க்கும் தரையிற்புரண்டுவா ய்விட்டாலும் கொட்டாவிவிடும் சிலையையுரிந்து கிழித்தெரியும் ஆடிப்பாடிக் கைகொட்டும்

சுபசன்னி குணம்,

துயிலே துணிக்குதுணிக்காய்கிழித்தெரியும் உறுத்திக் கேட்டால்!வசைபேசும் எதிர்த்தார்முகத்தில்துப்புவரீர்மலத்தையுண்ணும்,
பித்தபயித்திய சுபசன்னிகுணம் எத்தம்எண்பவதிற்கும்
சுரம்வலிப்பு பிடிப்புகட்கு முசுமுசுக்கைநெய்.

முசுமுசுக்கைச்சாறு குறுணி ஆவிநெய்ப்படி-க. வேப்பெண்ணை படி-கால் முசுறுமுட்டைகுமரிசிந்திற்றண்டு இவைகளின்சாறுமுலைப்பால் வகைக்குப்படி-க, வாலுளுவையரிசி அதிமதுர தேவதாரம் சிற்றரத்தை வெட்பாலையரிசி மரமஞ்சள்சிறுதேக்கு கர்சோலம் மிளகு பூநாகம் வெளுச்சிப்பிசின் கம்பிசின் சிற்றாமுட்டி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் சுக்கு திப்பிலி வகைக்குகழஞ்சி சு-உ இவைகளை வெள்ளாட்டுப்பாலி லரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

சிலேத்மசன்னிக்குணம்.

நெஞ்சிற்கபங்கட்டி இரையும்வியர்க்கும்தோன்றுதெல்லாந்தோன்றும் துணைத்தேடும் சலத்தையும்வெறுக்கும் வறுபுறுத்தும் சோறும்மயங்கிடும் நாவெழுக்கும் மலசலம் வெளுப்பெய்தும்,

நிவர்த்தி.

அழிஞ்சிவேர்செவியம் பேராமுட்டி அரத்தைசுக்குகொடிவேலிவேர் பூசனிவேர் இவைகளை வகைக்குப் பலம்-கால், வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சகலசன்னிக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

கடுக்காசிறுகிரை குப்பமேனிபிராய் இவைகளின்வேர் முருங்கைப்பட்டை வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்துக்குழப்பி வெய்யலில்வைத்துக் சீலையில் வூட்டிப்பிழிந்து உள்ளுக்குகொடுத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

சன்னி கO-க்கும் தயிலம்.

வேப்பெண்ணைபடி-க விளக்கெண்ணைபடி-அரை நல்லெண்ணை படி கால்-ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வெட்பூலா துளசி சன்னிநாயகம் வேலிப்பருத்தி அமுக்கராநாய்கடுகு தைவேளைஎருக்கு சிவதைதாரத்தைஆதண்டைகுப்பைமேனிஈசுரமூலிபிரண்டைநொச்சிகொடிவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டையை அரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரிதாரம் வெங்காரம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் ஓமம் கொத்தமல்லி கடுகுமிளகு வெள்ளுள்ளி கிராம்பு சாதிக்காய் வசம்பு வெளுச்சிப்பிசின் பெருங்காயம்துருசு கோர்வாளம் அக்கிராகாரம் நீர்வெட்டிமுத்து பூநாகம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, இவைகளையரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பெங்கும் பூசத்தீரும்.

சந்திசன்னிக்குணம்.

உடல்வெதும்பும் தலைவலிக்கும் மூர்ச்சைகாணும் அடிக்கடி எழுந்திருக்கும் கன்சிவந்திருக்கும் அறிவுமயங்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடையிலை சிறுவழுதலை தூதுளை நன்னாரிவேர் சிற்றாமுட்டி சுக்குபற்பாடகம் முத்தக்காசு சந்தனம் இலுப்பைப்பூவகைக்கு பலமரை இடித்து இருநாழிநீரிற்போட்டு உழக்காய்க் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

மந்தசன்னிக்குணம்.

உடல்காயும் கைகால்குளிராதிருக்கும் நாவுகருத்திருக்கும் மலங்கட்டும் நீரிலங்கு மயக்கங்காணும் தலைமுகம் வலிக்கும்.

நிவர்த்தி

வெட்டிவேர் விலாமிச்சு சுக்கு பற்பாடகம் சிறுதேக்கு வகைக்குப் பலம்-கால். வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

முகவாத சன்னிக்குணம்.

கிண்ணிய புருவத்தில் செவியில் குத்தலுண்டாகி முகத்தையும் வாயையும் ஒருபக்கமாற்றித் திரிகிவிடும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சிச்சாறுபடி-உ தழுதாழை கழற்கொடி முடக்கொத்தான் விழவெற்றிலை வேப்பருத்திசங்கு கரிசாலைமேனிவளை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணெவிளக்கெண்ணெவகைக்குப்படி-க நல்லெண்ணெபடி-உ, சுக்கு மிளகுதிப்பிலி சீரகம் சிறுதேகம் கற்கடகச்சிங்கி அரத்தைகோலம் தேவதாரம்மாஞ்சில் சிறுநாகப்பூ சதகுப்பைகடுகுரோகணி மஞ்சள்மந்திஷ்டிவசம்பு இந்துப்புகடுக்காய்வெட்பாலையரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு-க. இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சிவடித்து கழஞ்சுவீதம் உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பிலும் பூச முகவாதசன்னி குடல்வாதந்தீரும்.

சந்தனம் மரமஞ்சள் நற்சிரகம் சுக்குமிளகு வெள்ளைப்பூண்டு மஞ்சள் இலுப்பைப்புண்ணாக்கு ஒர்நிறையாய்ப்பொடித்து வெள்ளைச்சீலையில் உருட்டித்திரித்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகைபிடிக்கத்தீரும்.

முத்தின தேங்காய்ப் பாலில் புளியவிரையின் மற்றோலைப்பொடித்துப்போட்டு பிசைந்து ரவியில்வைத்துத் தயிலத்தைப்பிழிந்தும் உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

அல்லது ஷை நெய்யில் எருக்கம்பூவைப் போட்டுக் காச்சி உள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

வெடிசன்னிக் குணம்.

காதுக்குள்ளே திரண்டெழுந்து கனத்துக்குத்தி வலியையுண்டாகிச் சேதப்படும்படி முகத்தைத்திருப்பும்.

நிவர்த்தி

கடுக்காய் இந்துப்பு திப்பிலி ஒர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடித்தூளைச் சதாவேரிக்கிழங்குச் சாற்றிற்கொடுக்க மலங்

கழியும் அதின்பேரில் திப்பிலிஉள்ளி அதிமதுரம் வெளுச்சிப்பிசின் செவ்வள்ளிக்கொடி மல்தேவி தூதுளைவேர் நிலக்குமிர்வேர் நன்னாரிநாயுருவி பொன்னுவரை நிலவேம்புமிளகு வகைக்குப்பலம்-க. அரைத்து ஒருபடிவேப்பெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டிவிகிதங் கொடுக்கத்தீரும்.

சுகசன்னிக்குணம்.

தயிலஞ் செய்துகொண்டுதயிருமன்னமும் புசித்திருக்கும்போதும் வயிறுமந்தமாயிருக்கும்போதும் தேகமலுத்திருக்கும் போதும் மாதரைப்புணர்ந்தாலும் கடும்புணர்ச்சியினாலும் சுகசன்னிபிறருக்குப்பிறந்தால் உடம்புநோகும்காயும் கண்சிவக்கும் வியர்க்கும் நடுக்கும் சுருட்டிஎழுந்திருக்கும் பிரமையுண்டாகும்.

பரிகாரம்.

காற்படி இஞ்சிச்சாற்றைமுறித்து வடிகட்டி அதற்கு நிகர் முலைப்பால்கூட்டியதில் முசுறுமுட்டை பூநாகம்திப்பிலி இவைகளைத் தனித்தனிவெதுப்பிப் பொடித்ததூள் வகைக்கு விராகனிடை-க. போட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோதுகொடுக்கத்தீரும்.

பூநாகம் ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் சீரகம் விராகனிடை க-இவைகளை ஆவின்பாலரைத்துவெந்நீரில்கரைத்துகொடுக்கதீரும்.

பழம்புளிமிளகுசுக்குவெள்ளுள்ளிவகைக்குப்பலம்-க, இவைகளைமைபோலரைத்து மூன்றுஉண்டைசெய்து ந-வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

கபாலசன்னிக்குணம்.

பிடரியைத்திருப்பக்கூடாதவலிகாணும்தலையிலுங்காதிலும்சுட்டியாற்குத்தினாற்போற் குத்தும் தினவெடுக்கும் புத்தியை கெடுக்கும் திமிரேரும் முகம்மூக்குகண்சிறுத்துக் காட்டும் வியர்வைவெப்பு அயர்வு சோர்வுநடுக்கம் கைகளில் காந்தல்காணும்.

பரிகாரம்,

அரைப்படிவேப்பெண்ணெயில் வெள்ளுள்ளிவசம்பு திப்பிலிஇவைகளை யரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் கருநொச்சிநாய்வேளை ஊமத்துபிராய்சமூலம் வகைக்கொரு மாங்காய் பிரமாணமரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்காலையிற் சிரசிலும் உடம்பிலுந்தேய்த்து மாலையில்அரைப்பிட்டு வெந்நீரில்ஸ்நானஞ்செய் கபாலசன்னிதீரும் இவைகளெல்லாமிச்சாபத்தியம்.

புறவீக்கக்குணம்.

அடுத்தடுத்தெடுத்துக் குத்தும் அதிகமாய் விரைக்கும் வியர்க்கும் நாவுதடுமாறும் பற்கிட்டும் நெஞ்சடைக்கும் தேகத்தைப் பிறகேவளைத்துத்தள்ளும்.

இரசம்கெந்தகம்வெள்ளுள்ளி மிளகு சேங்கொட்டைவகைக்கு பலம்-கால், ஆவின்வெண்ணெயிலரைத்து துணியில்கட்டித் திரித்தும் கதிரிற்கோர்த்தும் தீயிற்கொளுத்த தயிலம்வடியும் அதில்ஒருமா டை சடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் தடவத்தீரும்.

இஞ்சிச்சாறு முலைப்பால்தேன் இவைகள்சமமாய்கலந்து ௸ வியாதிகண்டவுடன் கொடுக்கத்திரும் மிஞ்சினல் கொஞ்சம் வேப்பெண்ணையாவதுஅல்லது௸ தயிலத்தைவிட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்

கீழ்க்காய்நெல்லிச்சாறு சிறுப்பைச்சாறுதேன்முலைப்பால் இவைகள்நாலாழாக்கு விகிதம்கலந்து அதில்வெள்ளுள்ளிகாந்தம்சுக்குவகைக்குவிராகனிடை-௧, அறைத்து கல்க்கி கொடுக்கத்திரும்.

அழுஞ்சிபூநொச்சிப்பட்டை பலம்-௪௦, இடித்து ௪-படி நீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் கையாந்தகரைச்சாறு படி-௧ நல்லெண்ணைபடி ௧ கூடவிட்டுகாச்சிஉள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் தடவ நீங்கும்:

சன்னி ௧௩-க்கு வலிப்பு உட்குத்து
புறவீச்சுக்குத்தயிலம்.

சுக்குமிளகு ஓமம் வகைக்குபலம் ௧ வசம்புபலம்அரைதிப்பிலி சேங்கொட்டை வெளிச்சிப்பிசின்வகைக்குப்பலம்கால்வெள்ளுள்ளி பலம் ௪ மயிலிறகுபலம் ௪ தேவதாரம்கழஞ்சு ௩ இவைகளை நன்ருய்ப்பொடித்து ௩ படுவேப்பெண்ணையிற்போட்டு பதமாய் காச்சி வடித்து ஒருகரண்டியளவு புளிதள்ளிச் கொடுக்கத்தீரும்.

புங்குபுன்னை எள்வேம்பு ஆமணக்கு இலுப்பை இவைகளின் எண்ணையை ஒன்ருய்க்கலந்து ரசம்கெந்தகம் மனோசிலைலிங்கம் தாளகம் வகைக்குகழஞ்சு ௨ பழங்காடியறைத்துச் சீலையில்ஊட்டியுலர்த்தித்திரித்துக் கதிரிற்கோர்த்து ௸ எண்ணையிற் றுவைத்துச் சுடர்த்தயிலமிறக்கி காசிடையுள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும் பூசத்திரும்.

அன்பது கோழிமுட்டைத்தயிலம் ௧௦-பலம் வெள்ளுள்ளியிலெடுத்ததயிலம்வேப்பெண்ணைபடி ௧ பூநகரமும் சன்னியாசமுஞ் சேர்த்திறக்கினகுழித்தயிலம்படி அரைக்கால் முருங்கைப்பட்டை சிவன்வேம்பு எருக்கம்வேர் இம்மூன்றுஞ் சேர்த்திறக்கின குழித்தயிலம்படிகால், இவைகள்ஒன்ருய்க்கலந்துஅதில்நல்லபாம்புக்கண்டம் வசம்புவகைக்குபலம் ௧,பொடித்துப்போட்டு பதமாய் காச்சி வடித்து காசிடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து பதைப்புகள் தோன்றும் போடத்திரும்.

உட்குத்துபுறவீச்சு உடம்புகுத்து வடம்புக்கடுப்புக்கும்
சர்வாங்கவாதத்திற்குத்தயிலம்.

நல்லெண்ணை ஆவினெய்விளக்கெண்ணைவேப்பெண்ணை இலுப்பைஎண்ணை வகைக்குப்படி ௧; பெருமரத்துவேர் நன்னரி வெள்ளெருக்கம்வேர்அழிஞ்சில்வேர் இவைகளின்பட்டை வெள்ளுள்ளி வசம்புமிளகு மஞ்சள் வகைக்குபலம் ௨ அரைத்துப்பதத்தில் வடித்து ஒருகரண்டிகொடுத்து ௸ கடுகைத்துணியிற்சுருட்டிப்புகை பிடிக்கத்திரும்.

சன்னிதோஷம் வாதத்திற்குச்சூடிநீர்.

குருஞ்சவேர் முருங்கப்பட்டை வுகாயப்பட்டை தழுதாழை நொச்சி பேய்புடல் குப்பைமேனி பெருமாத்துப்பட்டைதவேளை கவுதும்பை தகரைவேர் சிற்றரத்தை சுக்கு சதகுப்பை அக்ராகாரம்வாய்விளங்கம் திப்பிலிசெவியம் சிறுகாஞ்சோரி வால்மிளகு ஓமம் இவைகள்வகைக்கு காற்பலவீதமிடித்து நாலுபடிதண்ணியிற் போட்டு எட்டொன்ருய் வறறவைத்திருத்தி அதில்லிங்க மாத்திரையை யுரைத்து கொடுக்கத்திரும்.

தனுவாதம்புறவிக்க இசிவுவாதம் பற்கிட்டல் சன்னிக்கு மேற்பூசுந் தயிலம்.

இரசம் அரிதாரம் எலிப்பாற்பாஷாணம் சாதிலிங்கம் சிங்கிநாவிக்கிழங்கு மேனசிலேகெந்தகம் இவைகளைஓர்விறையாய் காடியிலறைத்துத் துணியில்வூட்டி உலர்த்தி வேப்பெண்ணையிற் சுடர்த்தயிலமிறக்கி உடம்பிற்பூசி உள்ளுக்கு சடாட்சர செந்தூரங்கொடுக்கத்திரும்.

பிடருவலி புறவிக்கக்குணம்.

தலைகனக்கும்பிடரிவலுக்கும் உடலிற்குத்தும் திமிர்மயக்கம் உகிலைகாணும்

நல்லெண்ணை ஆவிநெய் வேப்பெண்ணைசிற்ருமணக்கெண்ணை வகைக்குப்படி-அரை,இவைகளை ஒன்ருய்கலந்து அதில் நத்தைச்சூரிநாயுருவி சத்திசாரணை கொடுவேலி வீழி ஆதண்டை வெள்வேல் எருக்குதுதுளைமுல்லை ஈசுரமூலிவில்வம்சேவனர்கிழங்கு நன்னரி ஒரிலைத்தாமரைஇவைகளின்வேர் புங்கங்கொட்டைஉள்ளி முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-க. மஞ்சள் வசம்பு சுக்குமிளகுதிப்பிலி கடுகுரோகணிஓமம்வெங்காரம் கெந்தகம்நேர்வாளம்கோஷ்டம் அதிமதிரம் பூசர்க்கரை நெல்லி வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குகழஞ்சு-க, இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசமாலையில் வேப்பம்பட்டைக்கியாழம்வைத்துவேதுவிட்டு வரத்திரும்.

உட்குத்தின் குணம்.

உடம்புகாயும் வியர்கரும் பற்கிட்டும்தேகம் விரைத்தும் உள்ளேகுத்தும் நாவரட்சி காணும் தாகிக்கும் வாயுகீழ்நோக்கிச் சத்தத்துடன் பரியும் அன்னபானதிசெல்லாது.

அரைப்படிகடுகையிடித்துஒருதுணியிற்கட்டி வேப்பெண்ணையிற்றுவைத்து நெருப்பில் வெதுப்பித் தயிலத்தைப்பிழிந்து உச்சி பிடர் கழுத்துநாடி பொருத்துமுதலான இடங்களிற்போட்டு காதிலும் நாசியிலும்விட்டு ஷெ பொட்டணத்தை ஷெ ஸ்தானங்களில் ஒத்தனஞ்செய்ய உட்குத்தும் புறவிச்சுந்திரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

உட்குத்து புறவீச்சுக்கு.

குப்பைமேனி பொன்னுவரை சிறுபுள்ளடி.இவைகளை ஓர்நிலையாய் வேப்பிலையில் உப்புபோட்டு இடித்துப்பிழிந்த சாற்றுலரை

த்து ஒருஎலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் நாளொன்றுக்குமூன்றுவிசை கொடுக்கத்தீரும்

ஷை வியாதிகட்கு மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

நாயுருவிபேராமுட்டி தைவேளைகுப்பைமேனி வேலிப்பருத் திரிபுடை அரிவிகொடிவேலி புனல்முருங்கை சத்திசாரணை வீழி சிவன்வேம்பு வாதமடக்கிநொச்சி இவைகளின்வேர் கரிப்பான்சன் னிநாயகம் முடக்கொத்தான் இவைமூலம்வகைக்குப்பலம்கால் விகி தமிடித்துஅரைபடி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு சுக்கு மிளகு ஓமம் திப்பிலிவெளிச்சிப்பிசின் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் தேவதாரம் வசம்பு வலம்புரிக்காய் மனோசிலை அரிதாரம் கெந்தகம் ஊசிக்காந் தம் வகைக்கு விராகனிடை-க வெள்ளுள்ளிபலம்-க பூநாகம் ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய் காச்சிவடித்து உடம்பிற்றடவி காதில்விட்டு பஞ்சாலடைத்து வை க்கத்தீரும்.

உட்குத்துப்புறவீச்சு அடைப்பு இருமல் இளைப்புக்கு.

முருங்கை வேர்ப்பட்டைசாறு வள்ளிச்சாறுவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திப்பிலியும் இந்துப்பும் வெ துப்பிப்பொடித்ததூள் வகை விராகனிடை-க போட்டுக் கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிவலிப்பு இசிப்புக்குத்தயிலம்.

தாளக பலம்-க, மனோசிலைகௌரி வகைக்குப்பலம்-க. சவ் வீரம்மீன் வெடியுப்புகல்லுப்பு நவாச்சாரம் வகைக்குப்பலமறை இ வைகளைச்சுத்திசெய்து மஞ்சட்சருவாலாட்டி வில்லைதட்டி வுலர்த் திக்கொடுக்க சன்னி வலிப்புத்தீரும்.

மாவலிங்கக்காய்புனல் முருங்கக்காய் விளாவேர்நொச்சிவேர் எருக்கம்வேர் சென்னகரம்பட்டை மாதமடக்கிவேர் கருவாப்பட் டைவகைக்குபலம்-க. மயிர்பிலிபலம்-உஊட்டிப்பழம்குறுணிஇவை களையெல்லாமிடித்து ஒருபாண்டத்திலிட்டு அதில் வேப்பெண்ணை புங்கெண்ணைஎள்ளெண்ணை வகைக்குப்படிஅரைத்தும்பிசரி மேல் மூடிவாயில் பத்துச்சிலைமண்செய்துபானைத்தூறில் சு-எ தமரிட்டுக் கலசம்வைத்து புகைபோகாமல் சந்துவாயில்முன்போற்சிலைமண் செய்து சட்டமாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி யுடம்பிர்பூசதீரும்.

சன்னிக்கு மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

வெள்ளைப்பூண்டு-உ வசம்பு-உ எலிப்பாற்பாஷாணம் விராக னிடை உ நீர்சேர்த்து வேப்பெண்ணெயிற் சுடர்த்தயில மிறக்கி உடலெங்குந் தடவத்தீரும்.

வசம்புஉள்ளி கடுக்காய் சாரணைவேர் மண்நாகம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வேப்பெண்ணெயிற் காய்ச்சி கொஞ்சம் உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலுந்தடவத்தீரும்.

சன்னி கக.-க்கும் வாதம் எ௦-க்கும் தேத்குடல்
விஷமுஷ்டித் தயிலம்,

எட்டிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணை பால்நெய் சிர்ருமணக்கெண்ணை வகைக்கு பதக்கு அமுக்கறு நொச்சிவாதை புளிமாவிலங்கு தழுதாழைகுன்றிமணி தழமகொடிமுன்னை சிரருமணக்கு இவைகளினிலை எருக்கம்பூ இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் முருங்கைப்பட்டை கொடிக்கள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குகுறுணி ஒரு பாண்டத்திலிட்டு ஏலம்சந்தனம் சகுப்பைதகரம்மதூரம் இந்துப்புகொடிவேலி திப்பிலிஅரத்தைஇலவங்கம்தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் சடாமாஞ்சில் எட்டிவிரை விராலிவேர் வகைக்குப்பலம் சூ இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வுடம்பிற்றடவத்திரும்,

சன்னிவளிப்பு சயித்தியம் வாதசூலைக்கு
அஞ்செண்ணை தயிலம்,

வேப்பெண்ணைபடி-கால் புங்கெண்ணை குறுக்கெண்ணைபுன்னை எண்ணை இலுப்பெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால்ஒன்ருய்க்கலந்துஅதில்சவ்வீரம்விராகனிடை உ-அரைகூடன்விராகனிடைசூபொடித்துப்போட்டு ஒருசாமம் மைபோலரைத்துக் கொள்ளவும் ௨௦ கோழிமுட்டையை சுடதண்ணியிற்போட்டு அவித்துத்தோல் வெடித்தவுடன் எடுத்துமஞ்சட்கருவை ஒருசட்டியிற்பேூட்டுக்கருகும்படி இரும்புகரண்டியினுர்கிண்டித்தயிலத்தைபிழிந்து கொள்ளவும் அப்பால் ஷை கோழிமுட்டைத் தோலுகளையும் ஒருபிடிநீர்மேல்நெருப்புச்சமூலத்தையு மரைத்து எண்ணையிற்கலக்கிகாய்ச்சிவடிகட்டிக்கொள்ளவும் அப்பால் இம்மூவகைகளையும் ஒன்ருய்கலந்து சீசாவிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு ஒருகாசிடை ஆறுபோறு கொடுத்து ஷை எண்ணையைக் கையில்தொட்டு நெருப்பில்வெதுப்பித் தேகமெங்கும் முறுக்கித்தடவிவரவும் புளிபுகையிலை கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும் சிமலில்மட்டுந் தடவினல் பத்தியமில்லை.

சன்னிவலிப்புதோஷம் பட்சவாதம் நரம்புத்திமிர்வாதம்
வாயுவுக்கு விஷமுஷ்டித்தயிலம்,

எட்டிப்பழச்சாறு அ முருங்கைவேர்ஃ லிப்பருத்தி எலுமிச்சம்பழம் சிற்ருமணக்கிலை வெதுப்படக்கி புளியிலைவுகாயிலை இஞ்சி மருதோன்றிசங்கங்குப்பி மாதமடங்கி முடக்கொத்தான் இவைகளின்சாறு ௨கைக்குபடி ச அதிமதுரம்கோஷ்டம் வெள்ளுள்ளிதேவதாரம்௨ச'பு இந்துப்பு கொடிவேலிசேர்சதகுப்பை ஓமம திரிகடுகு திரிகடுகுகடுக்காய் வகைக்குபலமறை இவைகளைஷைசாரிலரைத்துபோட்டு ஆவின்பால் ச நெய்படி உ சிற்ருமணக் கெண்ணைபடி ச நல்லெண்ணைபடி அ ஒன்ருய்க்கலந்து எரித்துப்பதத்தில் ௨டித்து மேலிற்பூசநீங்கும்

சன்னிபுறவிக்சுத்தயிலம்.

கருஞ்சீரகம்கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்புமனேசிலை வெள்ளைபாஷாணம் கெவுரிபாஷாணம் கெந்தகம்வீரம் இவைகளை மடற்கன்னிபால்

விட்டரைத்து பின்பு வேப்பெண்ணெயில் அரைத்துவெள்ளைத்துணி யில்ஊட்டிச் சுடர்தயிலமிரக்கி ஒருகாசிடை உள்ளுக்கு கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும் புகையிலைதள்ளவும்.

சன்னிசுரத்திற்கு மதுராதித் தயிலம்.

அதிமதுரம்வேப்பம்பட்டை விராலித்தோல் வேட்டைத்தின் திராயதேர் ஷமத்தின்வேர் குன்றிவேர்மேனிவேர் இந்துப்புவகை க்குவிராகனிடை க. ஆடாதோடைச் சாற்றிலரைத்து ஒரு படி நல் லெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குக் கொ டுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

மருக்காவைப்பலத்தின் விரையிலிருக்கிறபிசின் ஒருபயறு பிர மாணமெடுத்து வெள்ளைச்சாரணை வேளைவெற்றிலை இவைகளைகசக் கிச் சாறுபிழிந்து இதில் அந்தப்பிசினையுரைத்துக் கண்ணிற்போட தீரும்.

சுக்குமிளகுதிப்பிலிகடுக்காய் தான்றிக்காய் பெருங்காயம் சம ன்கூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் அரைத்துக்கயிறுசெய்துவெந்நீரி லாவது நொச்சியிலைச்சாற்றிலாவது வுரைத்து கண்ணிலிடத்தீரும்.

லிங்கம் பெருங்காயம் திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலைமேனி சத்திச்சாரணை எலுமிச்சம்பழம் இ வைகளின்சாற்றில் வகைக்கு ஒருசாமம்ஆட்டிக் கயிறுசெய்து சந் திசுரதோஷத்திற்கு முலைப்பாலிலாவது ஷெ சாறுகளிலெதிலாவது விரைத்துப்போடத்தீரும்,

திரிகடுகுவெள்ளைக்காக்கணன்வேர் இவைகள் சமமாய் முலைப் பாலிலரைத்துக் கயிறுசெய்து வெற்றிலைச்சாற்றி லுரைத்துக் கண் ணீர்மீட்ட சன்னிபேய்விஷம்ஓடும்,

சுக்குகடுக்காய்திப்பிலிசாதிக்காய் வாய்விளங்கம் சாரணைவேர் காசிக்கட்டி மனோசிலைதுத்தம் மிளகுவேர் வகைக்கு விராகனிடை உ ஷெ இருவகைவேர்கள்பாலில்வித்துச் சுத்திசெய்துசேர்த்துஎலு மிச்சம்பழம் குப்பைமேனி கையாந்தகரைஇவைகளின்சாற்றில்மை போலரைத்துக் கயிறுசெய்துகொண்டு சன்னிதோஷம்நேத்துரவா யுவுக்கு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் பூதம்பசாக விஷத்திற்குத்தண் ணீரிலும் அல்லது குப்பைமேனிச்சாற்றிலும் வெள்ளெழுத்திற்குமு லைப்பாலிலும் வுரைத்துப்போடத்தீரும்.

திப்பிலிதுருசுதுத்தம் கிராம்புசுக்கு திப்பிலிமூலம் புருவெச்ச ம்குத்தல்வெண்மலம்கோழிவெண்மலம்மேனிவேர்சாரடைவேர்சா திலிங்கம் வகைக்குகழஞ்சு-உ, சுத்திசெய்தசெம்பு அரப்பொடி கழ ஞ்சு-கஉ, இவைகளை எலுமிச்சம்பழம்மேனிதும்பைவெற்றிலைஇவை களின் சாற்றில் வகைக்கு ஒருசாமமிடித்துக் கயிறுசெய்து சன்னி- கஙு-க்கு விஷத்திற்கும் மேனிச்சாற்றிலாவது வெற்றிலைசாற்றிலாவ து முருங்கைப்பூச்சாற்றிலாவது வலிப்புக்கு இஞ்சிச்சாற்றி லாவது

பித்தப்பிதற்றலுக்கு தும்பைச்சாற்றிலாவது வுரைத்துக் கண்ணில் தீட்டத்தீரும்.

புங்கு சங்குபுடல் அத்தி அகத்திபேய்ப்பீர்க்கு பேய்ச்சுரைகாரைதில்லை மகிழ்புல்லாமணக்கு மிளகுநேர்வாளம் இவைகளின் வித்துக்களை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வெள்ளாட்டுப் பாலிலும் ஆட்டுக்கயிறுசெய்து வெற்றிலைச்சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிடச்சன்னி குமரகண்டன் வலிப்பு மயக்கம் விஷம் பேச்சுரம் பயித்தியம்தீரும்.

திப்பிலி இந்துப்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஆவின்வெண்ணெயிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்.

மேற்சொல்லிய கலிக்கங்களினால் கண்சிவந்து கடுப்புக்கண்டால் சீரகத்தைப்பொடித்துக் கற்றாழஞ்சோற்றில் போட்டுப் பிசைந்து துணியில்முடிந்து கண்ணில்பிழியத்தீரும் கண்ணில் வேதனையானால் தயிருஞ்சோறும் வைத்துக்கட்டவும்.

சன்னி வலிப்புக்கு ஆக்கிராணம்.

எருமுட்டைச் சாம்பலில் எருக்கம்பாலை ஏழுதடவை பிசறியுலர்த்தி அதற்கு நாலிலொன்று மிளகை வறுத்துப்பொடித்துக்கூட்டி நாசியிலேற்றத்தீரும்.

சன்னிவாதத்திற்கு ஒத்தணம்.

கொப்பரைத்தேங்காய் ரு, வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-உ, வேப்பமுத்து படி-அரை, இவைகளைஒன்றாக யிடித்துப் பொட்டணங் கட்டிவேப்பெண்ணெயை கொதிக்கவைத்து அந்தப்பொட்டணத்தைத் துவைத்துவெப்பத்துடன் உடலாதியந்தமும் ஒத்தணஞ்செய்யத்தீரும்.

சாணம் இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு மஞ்சள் எருக்கம்பூ இவைகளை ஒர்நிறையாய் வறுத்து துணியில்முடிந்து சூட்டுடன் ஒத்தணஞ் செய்யத்தீரும்.

சன்னிக்குப்புகை,

அரிதாரம் குங்கிலியம் சாதிலிங்கம் நவாச்சாரம் மிளகு கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி சாம்பிராணிவகைக்குவிராகனிடை க. இவைகளைக் குப்பைமேனிச்சாற்றிலரைத்துச் சீலையில்வூட்டி த்திரித்துவேப்பெண்ணெயிற் துவைத்துத் தீயிறகொளுத்தி நாசியிற்புகைபிடிக்கத்தீரும்.

சன்னி தலைவலிக்குப்புகை.

பெருங்காயம் ஓமம் சுக்கு சாம்பிராணி மிளகுதாரம் சிற்றரத்தை சுழற்பருப்பு சீரகம் லிங்கம் இவைகள் ஒர்நிறையாய் எருக்கம் பாலிலரைத்துத் துணியிற்றடவி திரியுருட்டி நாசியிற புகைபிடிக்கத்தீரும்.

சன்னிபதின்மூன்றுக்கும் புறவீச்சு உள்வீச்சுதீரும்லிங்கமாத்திரை.

துருசு பொரிகாரம்துத்தம் வகைக்கு திரிவிராகனிடை இவைகள்எருக்கம்பால் விட்டரைத்து எட்டு விராகனிடை லிங்கத்தைக் கவசஞ்செய்து அதின்மேல்கரிதுப்பூப ஷெடி பாலிலரைத்துக் கவ

ஞ்செய்து அப் பால் புற்றுமண்ணை யறைத்துக் கவசஞ்செய்து உல ர்த்தி இரண்டுபடிமணலுக்கு மத்தியில்வைத்து எட்டெருவில் புடம் போடவும் இந்தப்படி மூன்றுதபாபுடம்போட்டுக் கவசம் நீக்கி லி ங்கத்தைகோலத்திற்கழுவி அதினுடனேசுத்திசெய்துபொரித்தவெ ங்காரம் விராகனிடை ஒன்ணுய்க்கூட்டி முலைப்பாலினுரைத்து ஒரு சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டுஇஞ்சிச்சாற் றில் ஒருண்டைவீதம் ஆறுபோதுகொடுக்கநீங்கும் இவைகளெல்லா ம் இச்சாபத்தியம்.

சன்னி பதின்மூன்றுக்கும் விஷசன்னிக்குணம் தோஷத்திற்கும் கெவுரிமாத்திரை.

சுத்திசெய்தகெவுரிபூரம் கஞ்சாகோரைக்கிழங்கு வெடியுப்புஅ திமதுரம் அக்கராகாரம் கார்க்கடகச்சிங்கி வகைக்கு விராகனிடை- க. எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமும் இஞ்சிச்சாற்றில் நாலுசா மமும் முலைப்பாலில் இரண்டுசாமமும் அரைத்துக்கொடுக்க சன்னி பதிமூணும் நீங்கும் விஷசன்னி தோஷத்திற்கு அதற்குறிய அனு பானங்களிடத்தீரும்

சிதசன்னிக்கு அறிவானந்த வயிர மாத்திரை,

வெங்காரம் அயபற்பம் அரிதாரம் கருவங்கபற்பம் வெள்ளை வெங்கற்பம்இரசம் ஜாதிலிங்கம்தாம்பரபற்பம் இவைகள் ஓர் நிறை யாய்த் திரிபலைக் கியாழத்தில் ச-சாமமாட்டி உலர்த்திக் குப்பியிற் போட்டுத் தீபம்போல் மூணுசாமம் எரித்துக் கல்வத்திற் கொட்டி ஒருசாமம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலாட்டிக் குன்றிபோலுண்டை செய்து அனுபானத்தில் ஒருஉண்டைவீதம் கொடுக்கநீங்கும் பத்தி யம் தினைக்கஞ்சிக் கொடுக்கவும்.

கண்பகுச்ச சன்னிச்கு மாத்திரை,

கெந்தகம் சூதபற்பம் வெங்காரம் வெள்ளவங்கபற்பம் கருவங் கபற்பம் லிங்கம் இவைகள்ஏராளமாய்த் திரிபலைகியாழத்தி லரைத் துலர்த்திக் குப்பிலடைத்து ஒருசாமமெரித்து ஆற்றிக் கல்வத்திலி ட்டு வெள்ளாட்டு பித்தாலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்துஇ ஞ்சிச்சாற்றில்கொடுக்கவும்.

சன்னிமுதலானதற்கு ஆனந்தவயிரவம்,

நாவுக்கிழங்கு சூதம்மனோசிலைகெந்தகம் ஜாதிலிங்கம் வெங்கா ரம் இவைகள் சமமாய் நிம்பப்பழச்சாற்றி லரைத்துச் சிறுபயறள வு உண்டைசெய்து சன்னிக்கு முலைப்பாலிலும் குளிர்சுரத்திற்கு இ ஞ்சிச்சாற்றிலும் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னி தலைவலிக்கு மாத்திரை.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் திப்பிலி கிராம்பு வசுவாசி அதிவிடையம்மனோசிலை பெருங்காயம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் வேர்கொம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்கழற்சிலைச்சாற்றில் மைபோ லரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து ஷை சாற்றில் ஒருஉண்டை கொடுக்கச் சன்னிநீங்கும் நொச்சிச்சாற்றிலிட தலைவலிதீரும்.

மிருத்துவாதசன்னி முதலான வாதசன்னிகட்குமாத்திரை.

முத்துஅதிமதுரம் பவளம் கலைக்கொம்பு திரிகடுகுமுந்திரிகைப்பழம் தாம்பிரபஸ்பம்திரிபலைவசம்பு பூநாகம் லிங்கம் முசுறுமுட்டை கோரோசனை ருத்திராட்சம் நல்லபாம்புரகண்டம் இரசபற்பம் கருநாவிக்கிழங்குகருகுங்கிலியம்வெள்ளைகுங்கிலியம்சூடன் பூலாவேர்ப்பட்டை செஞ்சந்தனம் வெளிச்சிப்பிசின்வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகள் முட்டைத்தயிலத்திலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துமுலைப்பாலிலாவது இஞ்சிச் சாற்றிலாவது ஒரு உண்டையையுரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிபதின்மூன்றிற்கும் ஆனந்த வயிரவன்.

இரசபற்பம் சொர்னபற்பம் வகைக்கழஞ்சு-க. சங்கு கெந்தகம் முத்துவகைக்குக்கழஞ்சு-உ. வெங்காரம் கழஞ்சு-அரை, கொடுவேலிவேர்க் கியாழத்தில் கஉ-நாள் விடாமலரைத்து உண்டைசெய்துநிழலிலுலர்த்தி ஒருபாண்டத்திற் குறுணிஉப்பிட்டு அதின்மத்தியில் வைத்துமேலும் குறுணிஉப்பும்போட்டு நாலுசாமமெரித்து நன்ருய் ஆறினபின் எடுத்து நாலு குன்றியிடை பற்பமும் பத்துமிளகையும் பத்துத்திப்பிலியையும் வெதுப்பிப் பொடித்ததூளும்அரைக்காற்படி இஞ்சி சுரசத்தில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத் திரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சன்னி பதின் மூன்றுக்கும் மாத்திரை.

காந்தகம்சூதம் கெந்தி மனேசிலை செம்புபற்பம் லிங்கம் வகைக்குப்பலம்-கo. பெருங்காயம்பலம்-கo, வெள்ளுள்ளிபலம்-க இவைகளைக் குமரிச்சாற்ருல் மூன்றுநாளாட்டிக் குப்பியிலடைத்துவாயை மரக்காலால்மூடி. வலுவாய்ச் சீலைமண்செய்து மனல்மேல்வைத்து முத்தியும் மூன்றுநாளெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும் அதில் திப்பிலிமூலம் சாதிப்பத்திரி கடுகுரோகணி வகைக்குப் பலம் கால்வீதங்கூட்டி வெண்கருவாலாட்டிக் குன்றிபோற்குளிகை செய்து முள்ளிச்சாற்றில் கொடுக்க சன்னிபதின்மூன்றுந்தீரும்.

சன்னி சுரதோஷத்திற்கு இரசசெந்தூரம்.

வாலைரசம் கழஞ்சு ஏழும் கெந்தகம் கழஞ்சுபத்தும் ஒன்ருய்த் தெரிந்தித்து எழுசீலை மண்செய்தற் குப்பியிற் பாதிவரைபோட்டும மரக்காலால்மூடிஒருசட்டியில் சு-விரற்கடைமணல்கொட்டி அதன் மேற் கும்பிவைத்துக் கழுத்துவரை மணல்கொட்டி மூடிமுத்தியம் சு-சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலிடத் தீரும்.

சகலசன்னிசுரம் தோஷம் வலிப்பு இளப்பு

இலைக்கு பூபதி மாத்திரை.

லோகம் காந்தம் தாம்பிரம் அப்பிரகம் வெள்ளிசொர்னம்வங்கம் வெண்கலம் பித்தளை இவைகளின்பற்பங்கள் ஓர் நிறையாய்க்கு

மரிச்சாற்றிலும் நாலுசாமமாட்டி நிழலிலுலர்த்தி முன்போற் குப்பிக்கேற்றி கஉ-சாமமெரித்துதீயாற்றியெடுத்துவைத்துக்கொண்டு திரிகடுகுப் பொடியும் தேனுங்கூட்டி மத்தித்து அதில்பணவிடை வைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

கரும்பு இளநீர்சர்க்கரை பால்தயிர் மோர்கூட்டிப் பத்தியங் கொள்ளலாம் உப்புப்புளி தள்ளவும்

காக்கை வலிப்புக் குணம்

பித்தம் சரீரமெங்கும் பாய்ந்து சித்தங்கலக்கிப்புரதிக்கினையற்று மயங்கி காக்கை உதட்டைநாசியை விழியை புருவத்தைச்சேர்த்திழுத்து வலிப்புக்கண்டு அவயவங்கள் வுதறிகூலமலக்கக்கீழே தள்ளும் வாயில் வெண்ணுரைதள்ளும் மேற்சுவாசம்வாங்கும்.

நிவர்த்தி

காட்டாமணக்கு பிரமி நிலவாகைநொச்சி ஆடாதோடைசங்கங்குப்பி வெள்ளறுகு ஆவியசிந்நிமுடக்கொத்தான்முசுமுசுக்கைப்பொடுதலை புளியிலை கருநொச்சி இவைகளினிலைச்சாறு எலுமிச்சம்பழம் நெல்லிக்காய் இஞ்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால்மிளகுதிப்பிலி செவியம் சித்திரமூலம் தேசாவரம் நற்சீரகம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி அதிமதுரம்கோஷ்டம் சுக்கு காந்தகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்குவிராகனிடை-ரு கிட்டம் அதைப்பொடிபூண்டுகடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-க பேய்ப்புடல் பலம்-உ. காதிக்காய்கிராம்புவகைக்குவிராகனிடை-உ சாபத்திரி விராகனிடை-க. அரைத்துப்போட்டுகாச்சிக்குறுகிவருகிற சமயத்தில் சர்க்கரை விராகனிடைமுப்பது தேன்படி. அரைகூடவிட்டுக்கிண்டி லேகியம்செய்து கொட்டைபாக்குபிரமாணம் ஒருமண்டலம் இருபோது தேனில் அநுபானம் பண்ணிக்கொள்ளத்திரும்.

நல்லெண்ணெ படி-க. எலுமிச்சம்பழச்சாறுகுறுணிபாண்டத்தில்விட்டு எரித்து நீர்வற்றி வரும்பொழுதுபூநாகம் ஒருதேங்காய்ப்பிரமாணம கூடப்போட்டு பதம் வரும்பொழுது வேப்பம் விரைப்பருப்பு குங்கிலியம் மஞ்சள் கம்பிப்பிசின் கொன்றைப் பிசின் வகைக்கு விராகனிடை மூணு பொடித்துப்போட்டு உள்ளுக்குக் கரண்டிநிறை கொடுத்து மேலிலும் பூசத்திரும்.

தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம்கடுகுரோகணி கடுகு ஓமம் தேவதாரம் ஆனைத்திப்பிலி அதிவிடையம் வகைக்குப் பலம்-கo இவைகளைக் குழித்தைலம் இறக்கிஉள்ளுக்குக் கரண்டிநிறை கொடுத்து மேலிலும் பூசத்திரும்.

முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம்பொன் முசுட்டைவேர்முசுமுசுக்கைவேர் பேய்ப்புடல் இலுப்பைப்பூசயன்கூட்டி இதற்கு காலிலொன்று நேர்வாளம் கெந்தகம் அரிதாரம் ஒர்நிறையாய்சேர்த்து வலியன்பித்திலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக் குன்

றியிடைவுண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருவுண்டைதேனிலா வது சீனியிலாவது கொடுக்கத்தீரும்.

காட்டுகாகத்தை அறுத்து இறகுசால்குடல் தலைபோல்போக்கி வயிற்றைக்கீறி சுக்குமிளகு சீரகம் கல்லுப்புஇந்துப்புபொட்டிலுப்பு இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை இரண்டு பொடித்து ஷெகாகத்தின் வயிற்றில்வைத்துத் தைத்து ஒருபடிசாராயத்திற் போட்டு வெந்தபின்பு மருந்தையெடுத்து மைபோலரைத்து பாக்களவு ஏழுநாளுண்ணத் தீரும் உப்புபுளிதள்ளவும்.

குதிரை வலிப்பின் குணம்.

கண்ணும் புருவமும் கதித்திருக்கும். காலும்கையும்ஒருபக்கந்திருதி வலிப்புக்காணும்வாயில் வெண்ணுரை தள்ளும்விழிகண்ணைப்பார்த்து நிற்கும் அவயவங்கள் தீப்போற்காந்தும் வுடல்படபடத்து நடுக்கும் நெஞ்சிற் கபங்கட்டும்.

பரிசாரம்.

வெங்காரம் உள்ளி நேர்வாளம் மிளகுசுக்குதிப்பிலிகடுகுபெருங்காயம் நற்சீரகம் வெந்தயம் கெந்தம் வசம்புவெளிச்சிப்பிசின் சீனிக்காரம் அசமதாகம் துருகச்செந்தூரம்குதிரவாலி அவுரிகுருந்து நொச்சி ஆடாதோடைகுருந்தொட்டிமுருங்கைதூதுளைவேர் வேல்சாரடை கொடிவேலி இவைகளின் வேர்பட்டை வகைக்குப் பலம் கால்விதம் இடித்து ஒருபடி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டு வடித்து வுள்ளுக்கு ஒருகாசிடை கொடுத்துமேலிலும்பூசத்தீரும்.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி இந்துப்புவெள்ளுள்ளிநேர்வாளப்பருப்பு வசம்பு இவைகள் ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில்ஊர வைத்தரைத்துக்கயிறுசெய்து ஷெ சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிட குதிரை வலிப்பு சந்நிவாதவலிப்புத் தீரும்

குமரகண்டவலிப்பின்குணம்.

கண்ணும்வாயும் கோணும் காலும்கையும் ஒருபக்கம்விட்டுவிட்டு வலிப்படிபடுக்கும்சுரங்காயும்தலைவலிக்கும் எமக்கோட்டாலை போல் வருத்தப்படுத்தும் மூர்ச்சைசாணும்.

பொன்முசுட்டைவேர் சுத்திசெய்த நேர்வாளபருப்பு இரசம் கெந்தகம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் வில்வயிலைச் சாற்றாலரைத்து மிளகுபிரமாணம் வுருட்டி னிழலுலர்த்திக்கொண்டு மிளகுதக்காளிச்சாற்றில் கொடுக்கத்தீரும்

முயல்கண்டவலிப்பின் குணம்.

வாயால்மண்ணைக்கவ்வும் நுரைதள்ளும் விழிவிட்டுஞ்சேர்ந்து நட்டமாய் நிற்கும் துள்ளத்துள்ள வலிக்கும்தோன்மார்வலிக்கூட்டிச் சுருக்கிவிக்கும் சோபம் துயரம்மிகும்

பரிகாரம்.

முசலிரத்தம் வேப்பெண்ணெ நல்லெண்ணெ வகைக்குபடி- பெருங்காயம் ஆனைத்திப்பிலி கல்மதகுருசாணிமமம் புனலித்த

ண்டு அழிஞ்சில் நொச்சிவேர் திந்திக்கத்திரி பழம் இவைகள்ஓர் நிறையாய்ச் சிதைத்து போட்டுக் காச்சி வுள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

உட்குத்து புறவீச்சு காக்கைவலிப்பு குமரகண்டன் முயல்கண்டன் குதிரைவலிப்பு முதலான வலிப்புகளுக்கும் சன்னிகட்கும் தைலம்.

சுக்கு கழஞ்சு ச-சிதைத்து நாலுபடி தண்ணியிற் போட்டுக் கா‍ற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் இஞ்சிசாறுபடி-கால், அண்டத் தைலம் வெள்ளுள்ளித் தைலம் வேப்பெண்ணெ வகைக்குபடி-கால் மயிற்பீலி ஆகாசத்தூள் பூநாகம் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர்வகைக்குக் கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலினில் பூசிகாதிலடைத்து நாசியிலும்நசியமிடஷெவியாதிகள் நீங்கும்.

காயம்வுள்ளி வசம்புதாரம் செவுரிக்காரம் கரியபவளம் மஞ்சள் சித்திரமூலம் மாவிலிங்கப்பட்டை வாகைப்பட்டை பெருமரத்து பட்டை சிறுகுறிஞ்சிசாவேர் எருக்கம்வேர் புங்கம்வேர்முருங்கைவேர் மல்லிகைவேர் சதரசள்ளிவேர் மரமஞ்சள் நெரியரிசிப் பால் வகைக்குப் பலம்-கால் வீதமிடித்துஇரண்டுபடிஅஞ்செண்ணெயிற்போட்டு அண்டத்தைலம் படி அரைக்கால்கூடவிட்டுக் காச்சி வடித்து உடம்பிற்பூச ஷெ வியாதிகள் நீங்கும்.

ஷெ வியாதிகட்கு நசியம்

அவுரி வசம்பு வுள்ளி இவைகள்ஒன்றாய்ச்சிதைத்துநாசியில் நசியஞ்செய்ய ஷெ வியாதிகள் மாறும்.

ஒட்டை பலம்-உ கழற்சிப் பருப்பு பலம்-க கடுக்காய்பலம்அரைஎள்ளுபலம்-அரை இவைகளையறைத்துக்கழற்சிப்பிரமாணம்வேப்பெண்ணெயிலாவது கொடுத்துபத்தியம் வெந்நீரும் அன்னமுங் கொடுக்கநீங்கும்.

காக்கைவலிப்பு முயல் வலிப்பு குமரகண்டவலிப்புமுகவாத சன்னிதோஷம் விட்குத்துபுற வீச்வாதம்வாயுபாரிசவாய் பங்கவாதம் இளமபிள்ளைவாதம் அண்டவாதம்.

மண்டைக்குத்துவலி பீநிசத்திற்கு

நல்லெண்ணெ சிற்றாமணக்கெண்ணெ இலுப்பைஎண்ணெவேப்பெண்ணெ புங்கெண்ணெ வகைக்குபடி இரண்டு தழுதாழை காட்டாமணக்கு நாயுருவி தைவேளை குப்பைமேனி மாவிலங்கைவேம்பு புங்கு வெண்ணொச்சி தூதளை கண்டங்கத்திரி குருந்துகருவாகை சங்கு கொடுவேலக்கடம்பு சடச்சிரண்டு அவுரி மருக்காரை எருக்குபுளமுருங்கை வெள்ளைச்சாரணை மருதோன்றி காட்டு மல்லிகை ஊமத்து உத்தாமணி கறற்கொடி மிலகரணை திரிகுகள்ளி குமிழ் அமுக்கரா பிரப்பங்கிழங்கு குன்றி எட்டிவெட்டாலை கடம்புசிங்கி இலுப்பை மேற்புல்லுருவி ஆயில் இவைகளின் வேர்வகைக்குப்பலம் கo-இடித்து அ-மரக்கால் தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்து

கியாழம்படி-6 பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு 4-ஒன்றாய்கலந்ததில்திப்பிலிமூலம் ஆனைதிப்பிலி ஓமம் அரத்தை தாளிசபத்திரிசுக்கு மண்டதிப்பிலி குராசாணிஓமம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு குக்கில் சதகுப்பை கல்கிராஞ்சிப்பழம் சிறுதேக்கு பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி இஞ்சி தெளிச்சப்பின் சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் வெள்ளாட்டுநீரில் அரைத்துப்போட்டு மயிலிறகபலம் அரை கூடப்போட்டு எரித்துப்பதத்தில் வடித்ததில் சாதிலிங்கம் கஸ்தூரி புகையூரல் வகைக்குகழஞ்சு 2-வேதித்துப்பொடித்துஅண்டத்தயிலம் வெள்ளுள்ளித்தயிலம் முசுறுமுட்டைத்தயிலம் வகைக்குப்படி அரை விட்டுவிரவி ஒருகாசிடைவீதம் உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும் புளி புகையிலைதள்ளவும் உப்புவறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

குழந்தைகளுக்குக்காணும் வாய்வுகுமரகண்ட வலிப்புக்கு எண்ணெய்.

ஒருபடி வேப்பெண்ணெயிற் நெய்க்கொட்டான் பழம் மயிலிறகு வெள்ளுள்ளி வசம்பு வகைக்குப்பலம் 1-தட்டிப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும்பூசத் தீரும்.

சன்னிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

மூலரோகப்படலம்.

அதாவது ஆசனவழியால் கனலேறி துவாரப்பட்டு ஒன்பது விதமான மூலத்தையும் பற்பல வியாதியையும் பிறப்பித்தலாம்.

மூலம்வருங் காரணம்.

காயத்தில்மூலங்கண்டவிதங்கேளு
பாயொத்ததிபனம்பரிந்தேயடக்கினும்
மாயைமயக்கமலத்தையடக்கினும்
ஒயிற்றதுண்டலிக்குள்புகும்வாயுவே.

மூலத்தின்விபரம்.

உள்மூலம் பிறமூலம் இரத்தமூலம் சீழ்மூலம் மூலபாண்டுமுளைமூலம் வாதபித்த சிலேத்மமூலம்.

உள்மூலக்குணம்.

அபானத்துள் தசைபோல் வளர்ந்திருக்கும் மலத்தை யிறுக்கும் மந்திரிக்கும் இரத்தம் மலத்தில்விழும் இடையிடையில் வயிறு வலிக்கும் பலஞ்சுடும் தேகம்வரளும்.

நிவர்த்தி.

நன்னாரி முக்காவேளை சீர்செங்கழுநீர் வேரிலைத் தாமரை மருள்காட்டுக்கரனை வெருதங்கிழங்கு இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம் மூன்று மிளகு திப்பிலி கற்சீரகம அக்கிராகாரம் அகமதாகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் இலவங்கம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி குராசாணிவோமம் வகைக்கு விராகனிடை 6-சாதிக்காய் கிராம்பு

வகைக்கு விராகனிடை 2-சாதிபத்திரி விராகனிடை-1 லவங்கப்பட்டை பலம்-1 இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து கொண்டு நேரம் ஒன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபோது-12 நாள்கொள்ள உள்மூலம் கிராணி மூலக்கடுப்புந்தீரும் பத்தியம் கைப்பு புளியும் தள்ளவும்.

திப்பிலி பலம் வ அரைத்து அரைக்கா்ற்படி கோதும்ப மாவிற்கலந்து திருகுகள்ளியை நறுக்கி ஒருபாண்டத்திற் போட்டு இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு மேடுகட்டி அதின்மேல் மேற்படி மாவை வைத்துப் பிட்டவித்து நல்லெண்ணெயும் வெல்லமுங்கலந்து ஏழு நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

முள்ளிவேர் பிரண்டைவேர் கற்றாழைவேர் கடுக்காய் சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை யோர்நிறையாய் அரைத்துப்புளித்தமோரிற் கரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

பிறமூலக்குணம்

அஸ்தியில் அனலேறி பலன்வாழிற் சுத்திபோற் சதைவளர்த்து உள்ளும்புறமுமா யிருக்கும் அபானனங்கடுக்கும் தினவெடுக்கும் உதிரம்விழும்.

நிவர்த்தி.

காட்டுக்கரணை விலப்புனை புளியமடல்வெருகங்கிழங்கு மணிப்பிரண்டை அப்பைகோவை அமுக்கரு மருள் இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-5 சித்திரமூலம் பலம்-2 மிளகு திப்பிலி தேசாவரம் அசமதாகம் கடுகுரோகணி இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளையலுப்பு கருஞ்சீரகம் காந்தம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை-5-பெருங்காயம்விராகனிடை-4 சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்குவிராகனிடை-2 சாதிபத்திரி விராகனிடை 1-வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-1 இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ் செய்துக் கொண்டு வேளை யொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருநேரமும் அரைமண்டலங் கொள்ளப் பிறமூலமுளைகளையும் சகல மூலவாயுந் திரும் பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்.

கீழ்மூலத்தின்குணம்.

தேகத்திற் அக்னியதிகரித்தால் அடிவயிறுகொந்துயுண்ணுகிச் சிழத்தோன்றி மலத்துடன் சிறுத்திறங்கும் அபானங் கெடுக்கும் மயக்கங்காணும் வாயு அதிகரிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆவிநெய்படி-உ சென்னம்பூச்சாறுபடி-உ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் மாதுளத்தோடு மருட்கிழங்கு காட்டுக்கரணைக்கிழங்கு கறிகரணைக்கிழங்கு செங்கத்தாரிபட்டை ஆவாரம் வேர்ப்பட்டை புளியவிரைத்தோல் ஆவாரையரிசி இவைகளுக்குப் பாக்குவகைக்குஒரு

எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் மிளகு அதிமதுரம் கோஷ்டம் நற்சீர கம் விளாம்பிசின் காசுக்கட்டி வால்மிளகுவகைக்குவிராகனிடை-6 ஏலம்விராகனெடை-1 லவங்கப்பட்டைபலம்-1 கிராம்புசாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-2 சாதிப்பத்திரி விராகனிடை-1 இவைகள் ஆவின்பாலி லறைத்துப்போட்டுச் சர்க்கரைபலம்-1 ஒன்ருய்க் கல ந்து லேகியஞ்செய்து நாழிகையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப் பாக் குப்பிரமாணம் இருந்து எட்டுநாள்கொள்ள இரத்தமூலம் சீழ்மூலம் கடுப்பு வாய்வுதீரும் பத்தியம் கைப்புளி தள்ளவும்.

ஈருள்ளிபலம்-5 சிறு அறிந்து பன்றிநெய்யிற் பொறித்து - 5 நாள் கொடுக்கச் சீழ்மூலந்தீரும்.

காரெள்ளு கடுகு திப்பிலி சுக்கு வகைக்குப்பலம்-1 இவைகள் வெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரில்இருபோது 5-நாள் கொள்ளத்திரும்.

இரத்தமூலக்குணம்.

தொப்புளைச்சுற்றி வயிறுவலித்து நொந்து ரத்தம்விழும்மூலம் வெளியிற்றள்ளும் மலஞ்சிக்கும் அடிவயறுயிரைறியும் கைப்பையும் புளிப்பையும் மிகவிரும்பும் அன்னஞ்செல்லாது உடல்வெளுத்து வற்றும் அபானங் கடுத்தெரியும் வெப்புதோன்றும்.

இரத்தமூலப்பாண்டுக்குணம்.

பித்தம் உடம்பெங்கும் பாய்தலால் தேகம்வெளுத்து ஊதும் மந்தம் இரத்தம் உருண்டுதிரண்டு வயிற்றில்தங்கி பிதிர்போல் மிக விழும் தொப்புளைச்சுற்றி வலிகாணும் மேல்மூச்சுஇளைப்பு காணும் அடிவயிறு இரையும் மலஞ்சிக்கும் அன்னஞ்செல்லாதுகைப்பையும் புளிப்பையும் மிகவிருப்பும் இதை இரத்தமூலபாண்டென்று சொல் லப் டும்.

கையாந்தகரை பொடுதலை புளியிலை நீர்முள்ளி நொச்சி முசுமு சுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கங்குப்பி பிரமி நெல்லிக்காய் காட்டு மல்லிகை எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சிஇவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி உ ஒன்ருய்க்கலந்து அதில்சுக்கு மிளகு திப்பிலி செவியம் தேசாவ ரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி நற்சீரகம் காந்தம் அரத்தை வகைக்குவிராகனிடை-5 அரப்பொடி சிட்டம் வகைக்கு விராகனிடை-1 சாதிக்காய்கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை ஏலம் கோஷ்டம் குருசாணிஓமம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-3 சாதிப்பத்திரி விராகனிடை-1 லவங்கப்பட்டை கடுக்காய் வகைக் குப்பலம்-1 அறைத்துப்போட்டு குறுகிவரும்போது ஆவினெய் தேன் வகைக்குப்படி-வ சர்க்கரை பலம்-3 இவைகள்கூட்டி லேகிய ஞ்செய்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குஒருகொட்டைப்பாக்குபிர மாண மிரண்டுவேளையும் தேனில்மத்தித்துக்கொள்ள இரத்தமூலம்

மூலபாண்டு பித்தபாண்டு விஷபாண்டு காமாலை சோகை குன்மம் வாயும்தீரும் பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்.

ஈருள்ளிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௨ ஆவிநெய்ப்படி-வ அதிமதுரம்பலம்-1 இவைகளொன்றாய்க் கலந்து அதில் ஷடி பால் விட்டரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவிகிதம் இரண்டுநாழியும்-5 நாள் சாப்பிடவும்.

திரிகடுகு கோஷ்டம் ஓர்நிரையாச் சூரணித்து அதற்குநிகர் வெளுமைச்சர்க்கரையும் முந்திரிப்பழமுங் கூட்டி ஆவினெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இரண்டுநாழியும்-5 நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நாயுருவியிலையைக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்து நல்லெண்ணெயிற்குழைத்து இருநேரம் 7-நாள் கொடுக்கத்தீரும்இவ்விரண்டும் இச்சாபத்தியம்.

வாழைப்பூதைத்துக் காற்படி சாறுபிழிந்து இதில்விலாமிச்சம் பாக்களவு அரைத்துப்போட்டுக் கொடுக்க இரத்தக்கடுப்பு உடனே தீரும்.

ஒரு பிங்கானில் வெண்சர்க்கரை பலம்-௨ ஆவினெய்ப்படிமாகாணி எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைவீசம்விட்டு மெழுகாகும்வரை பளிங்குத்தாலறைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட இரத்தம்விழுதல் தீரும்.

பிரண்டைக்கொழுந்தை யரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பி யுண்ணத்தீரும்.

சுக்குதிப்பிலிலமம் தேசாவரம் அதிவிடையம்காயப்பெரியகாரம் கோஷ்டம் சாதிக்காய் கிராம்பு இந்துப்பு குராசாணிஓமம் வெந்தியம் விலாமிச்சம் வசம்பு சுட்டசாம்பல் அபின்வகைக்குவிராகனிடை-2 காட்டுக்கரணை கறிக்கரணை புளிக்கரணை வெருகங்கிழங்கு மருள்கொடிவேலி இவைகளின்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-3 வெள்ளுள்ளிபலம்-1 இடித்து சூரணஞ்செய்து ஒருசட்டியில் அரைப்படி ஆவின்பாலும் அரைப்படி ஈருள்ளிச்சாறும் கலந்துவிட்டு வேடுகட்டி அதில்கருப்புக்கட்டி பலம்-1 கூட்டிவைத்துக்கொண்டு தேனிலாவது திரிகடிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

மூலமுளைக்கு.

சுத்திசெய்தகருவங்கம் பலம்-வ இரதம்விராகனெடை-2 ஒன்றாய்உருக்கி குஞ்சுபொரித்த அண்டத்தோல் கவ்வுபோக்கி விராகனிடை-7 கூடச்சேர்த்துப் பொடித்து ஓருகுகையிலிட்டுச் சில்லு போட்டுமூடி அஞ்சுசீலைமண்செய்து உலையில்வைத்து அழுசஊதி ஆறவிட்டெடுத்துச் சுண்ணமாகும் அந்தச்சுண்ணம் விராகனெடை 1-எருமைப்பச்சைப்பால் புரைகுற்றிக் கடைந்தவெண்ணெ விராகனெடை-3 கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொ

ண்டு பிறமூலமுளையில் இரண்டுநாழிதடவ கறைந்துவிழும் உள்மூலத்தைவெளியில் இழுத்துசற்றைக்கீறி ஷை களிம்பைச் சாடையாய் தடவமுளை அற்றுவிழும் அப்பால் தயிருஞ்சோறும் கட்டவும்.

மிருதார்சிங்கி விராகனிடை-20 சீனிக்காரம் விராகனிடை-10 ஒன்ருய்ப்பொடித்துக் கவசத்திற்போட்டு அதின்வாயில் நீர்போக்க சீசாவைத்துச் சீலைமண்வலுவாய் செய்து திராவகமிறக்கி கோழியிறகிற்தொட்டு மூலமுளையில் தடவி எருமைத்தயிரும் சோறும்வைத்துக்கட்ட 3-நாள் அல்லது 7-நாள் விழுந்துபோகும்.

கழுதைநீரில் பூநீறைக்கறைத்து அதில்வெள்ளைப் பாஷாணத்தைத் தோலாந்திரங்கட்டு எரிந்து எடுத்து இரும்புகரண்டியில் வைத்து வெள்ளெருக்கம்பாலைச் சுருக்குக்கொடுத்து இரண்டுஒலைகனம்போல் கட்டியின்பேரில் பிடித்தபின்யெடுத்துபழுத்துஉதிர்ந்தபின் கொடிக்கள்ளி சுட்டசாம்பலை இரண்டுபடி ஒருசட்டியிற் கொட்டி அதின்மத்தியிற் சட்டியைவைத்து மேற்சட்டிகொண்டுமூடி சீலைமண்செய்து காடாக்கினியாய் 2-சாமம் எரித்து ஆறவிட்டெடுக்கப் பற்பமாகும்அதில்இரண்டு பாசிப்பயற்றிடை ஆவின்வெண்ணெயில் 3-போது கொள்ள மூலமுளைப்பவுத்திரந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பூரம் தாளம் மனேசிலை சாரம் கல்நார் வகைக்குப்பலம்-1 இவைகளைக் கொடிக்கள்ளிபாலால் ஒருநாளாட்டிக் குகையில் வைத்துச் சீலைமண்செய்து குக்குடபுடம்போட்டு ஆறினபின் எடுத்து ஆவின்பால் கள்ளிப்பால் கற்ருழம்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு கரிப்பான்சாறு இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமாட்டிக் தூதுளங்காய் போல உண்டைசெய்து உலர்த்தி நாழிபொன்றிற் கோருண்டை விகிதம் சீனியில்வைத்து மண்டலங்கொள்ள சகலமும்முளையும் அற்றுப்போகும்.

எருக்கம்பஞ்செடுத்துக் கயிறுதிரித்து அதின்மேல் சேங்கொட்டைப்பாலைத்தடவி மூலமுளையில் கட்டிவைக்க வேர்அற்று விழுந்தவுடன் நொச்சியிலைவதக்கி ஒத்தனஞ்செய்து தயிருஞ்சோறும் வைத்துக்கட்ட நீங்கும்.

எருமைக்கொம்பை செதுக்கி குகையிலிட்டு ஊதிக்கரித்து ஆவின்வெண்ணெயிலறைந்து மூலமுளையில் 3-நாள் பூசிவைக்க வேறுஅற்றுவிழும் பிரண்டையும் மாவிலிங்கியிலையும் வெதுப்பி ஒத்தனஞ்செய்யத் தீரும்.

பூச்சுவேர் புல்லுருமைவலர்த்திச் சிரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் 3-நாள்கொள்ள மூலமுளை வெளியில்வரும் வந்தவுடன்நீர்போக்கின எருமைத்தயிரை மூலத்திலாறுநாள்கட்ட வேர்கழிந்துபோம்

வேப்பமுத்தின்பருப்பு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துச் சற்றேவெதுப்பி பில்லைதட்டி 3-நாள்சட்ட புழுவிழும் வேர்கறையும்.

பேய்ப்பீர்க்கவிறை தருசு கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை வகைக்கொரு பணவிடை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் அறைத்து ஆவின் வெண்ணெயிற்குழைத்து வேரில் 3-நாள் தடவ வெந்நீரில் ஸ்நானஞ் செய்ய வேர்கறையும்.

செங்கோடுவேலிவேர் மஞ்சள் பொன்னரிதாரம் சமன்பொடி செய்து வேரிற்றடவக் கறையும்.

எருக்கம்பட்டை வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் ௨ மைபோலறைத்து நாழியொன்றிற்கு ஒருபாக்களவு மேதித்தயிரில் 5-நாள் கொடுக்க முளைவேர் அடியோடு அற்றுவிழும்.

வெடிசுண்ணாம்பு தருசுவகைக்கு விராகனிடை-2 ஆவினெய்விட்டறைத்து வேரில்மூன்றுநாள் தடவி 4-நாள் ஆதண்டயிலையைக் காடியிலறைத்துக் கழுவத்தீரும்.

பொரிகாரம் வெங்காரம் சவுக்காரம் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலறைத்து அபானவேரிற்றடவக் கறைந்துபோகும் சாமத்தவிட்டை அனலிற்றாவிப் புகைபிடிக்கவும்.

முள்ளங்கிழங்கும் பிண்ணாக்குக்கீறையும் அவித்துத்தின்றுவர அபானவேர் விழுந்துபோகும்.

பழையமாங்கொட்டைப்பருப்பு பலம்-4 மணத்தக்காளிச்சாற்றால் அரைத்துலர்த்திச் சூரணித்துப்பாக்களவு எருமைத்தயிர் தண்ணீரில் 6-நாள்கொடுக்க அபானங்கறைந்துவிழும் நீர்மேல் நெருப்பையும் பாம்புச்சட்டையும் யெடுத்து நெருப்பிற்றாவிப் புகைபிடிக்கவும்.

முத்தெருக்கஞ்செவி அபானம் சுக்குமிளகு திப்பிலிஓமம்விலாமிச்சம் வகைக்குப்பலம்-1 சூரணித்துப்பாக்களவு இருபோது - 7 நாள் வெந்நீரில் உள்ளுக்குக்கொடுத்து ஷை எருக்கபாலில் மைபோலறைத்து அபானவேரிற்றடவ விழுந்துபோகும்.

கெவுரி பாஷாணத்தையும் சுண்ணாம்பையும் ஓர்நிறையாய்மத்தித்து நாளொன்றிற்கு 3-தடவி வேரிற்பூச வேர்கறைந்துபோகும் விளக்கெண்ணெயில் துணியைநனைத்துப்போட எரிச்சல் இரத்தம் வடிதல்மாறும் அதின்பேரில் வேப்பம்பட்டை ஒதியம்பட்டையை தட்டி நல்லெண்ணெயிலெடுத்து புண்ணின்மேற்போட ஆறும்.

பெருங்காயம் படிகாரம் தேங்காய் கொட்டாங்கச்சிக்கரிவேர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் மைபோலறைத்துலர்த்தி அப்பால் ஷை கொட்டாங்கச்சியைத் தாற்கொழம்புபோலறைத்து அபானவேரிற்பூச 3-தினத்திற் கறைந்துபோகும்.

மைக்கொன்றைக்கொழுந்தில் விளக்கெண்ணெதெளித்துவைத்துத் துணியில்வைத்து ஒத்தடஞ்செய்து இளஞ்சூடாயிருக்கிற பதத்தில் வைத்துக்கட்ட வேர்கருக்கும்.

ஆவாரங்கொழுந்தையும் அதுபோற்செய்தாலும் வேர் சருக்கும் கடுப்புதீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து பூபட்டை அறுகம்வேர் இவைகளை யோர் நிறையாப் நிழலிலுலர்த்தி இடித்து சூரணம்பண்ணிக்கொண்டு திரிகடிப் பிரமாணம் ஆவினெய்யில் மண்டலங்கொள்ள உள் அபானவேர் கறைந்துபோம் இச்சாபத்தியம்.

ஆகாசத்தாமரை இலையர்ல் உலர்த்திப் பொடித்துவடிகட்டின தூளும் கருங்குருவை யரிசிமாவும் ஒன்ருய்க்கலந்து பிட்டவித்து நல்லெண்ணெயிட்டுப் பிசைந்து உள்ளுக்குக்கொடுத்துமாதுளங்கொழுந்தை காடியில வைத்துக்கட்ட வேர் அற்றுவிழும்.

வட்டத்துத்தி இலையைத் தண்ணீர்விட்டு நன்ருய்ப் பிசைந்து பிழிந்து அதில் நல்லெண்ணெயாவது ஆவினெய்யாவது விட்டுக்கலக்கி 3-நாள்கொடுக்க வேர்விழும்.

எருமைத்தயிரில் நீர்ப்பூலாஇலையை அறைத்துக்கலக்கி 6-நாள் கொடுக்க மூலமுளை கரைந்துவிழும்.

புளியங்கொட்டையின் மேற்ருேலிலையை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணமறைத்து ஆவின்பாலில் ஐந்துநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கல்மதர்த்தை ஆவின் வெண்ணெயாலறைத்து விரலிற்றடவிப் பவுனிவாயிற்றடவ மூலமுளை நீராய் கரைந்துவிடும்.

சகலமூலத்திற்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

கொடுவேலி மிளகரணை கொஞ்சி சரக்கொன்றை மா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை சுக்கு மூத்தக்காசு கடுக்காய் கடுக்காய்ப்பூபுளியாரை சிற்றரத்தை குங்குமப்பூ சாதிக்காய் பிரண்டை இவையெல்லாம் உலர்த்தி இடித்துச்சூரணித்து அசற்குநிகர் சீனிகூட்டி மண்டலங்கொள்ள தீரும்.

முப்பிரண்டை சார்த்திகைக்கிழங்கு கருணைக்கிழங்கு காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு சித்திரமூலம் அமுர்தவள்ளிக்கிழங்கு நிலைப்பனைக்கிழங்கு மாதுளைவேர் ஆப்பைக்கிழங்கு இவைகளைப் பாலிலவித்து சத்திவகைக்குப்பலம் அறை கோவைமுசுமுசுக்கை ஆல் அத்திஅரசு மணப்பிரண்டை அகத்திமணித்தக்காளி மாதுளை இவைகளின் வித்துவகைக்குப்பலம்அறை கிராம்பு சாதிப்பத்திரி காயம் தக்கோலம் மாசக்காய் அதிவிடையம் ஓமம் திரிகடுகு சீரகம் வாலுளுவையரிசி அபின் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் அரத்தைவகைக்கு விராகனிடை அறை இவைகளைவெதுபபிப் பொடித்துக்கொண்டு ஒருசட்டியில் இரண்டுபடியாய்விட்டு சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-4 பொடித்துப்போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் ஷைசூரணத்தை தூவிக்கிண்டி நெய்படி-வ கூடவிட்டுக்கிண்டி லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் லேகியத்தில் ஒருவிராகனிடைபவளபற்பம்வைத்துச் சாப்பிட்டுச் சுடுதண்ணீர்குடிக்க இந்தப்படி-14 நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

கற்றாழஞ்சருகு முத்தக்காசு கருணைக்கிழங்குவெருகங்கிழங்கு சுக்கு சித்திரமூலம் மருட்கிழங்கு கடுக்காய் பிரண்டைகொன்றைப் பட்டையு புளியமடற்கிழங்கு காட்டுக்கரணைக்கிழங்கு இவைகளையோர்நிறையாய்ப் பாலிலவித்துலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைக்கலந்து ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

சடம்புநொச்சி பரித்திகள்ளி இவைகளின் இலைகளைச் சமமாக இடித்து-வ படி சலத்திற்போட்டுமூடி சீலைமண்செய்து மேல்சட்டியிற்றுவாரமிட்டுத் துணியாலடைத்து பாதித்தண்ணீர் வற்றினதின் பின்பேரில் துவாரத்தின் அடைப்பையெடுத்து அதின்வழியாய் ஆவியைப் பவனவாயிற்பிடிக்க சகலமுந்தீரும்.

காட்டுக்கரணைகரிக்கரணை பிரண்டைகொடுவேலி எருக்கு புளியமடல்மருள் இவைகளின்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-1 உலர்த்திசூரணஞ்செய்து தேனில்பாக்களவு இருவேளையும் 7-நாள் கொடுக்கதீரும்

கருப்புக்கம்பிளியைச்சுட்டச்சாம்பல் எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் பெருங்காயம் கொட்டைப்பாக்களவு முடக்கொத்தான்விறை பலம்-வ இவைகளை ஷெ சாற்றாலரைத்துச் சுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து பழச்சாற்றிலாவதுமிளகுக்கியாழத்திலாவது 7-நாள் கொடுக்கநீங்கும் காரவஸ்துகள் கூட்டலாகாது.

சதுரக்கள்ளியை நறுக்கிப் பானையிற்போட்டு 4-படிதண்ணீர் விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் அரைக்காற்படி கருங்குருவைமாவைப் பிட்டவித்து 2-நாள் கொடுக்க நீங்கும்.

கொட்டைப்பாசி ஆதண்டம்பட்டை கடுக்காய் மிளகு வகைக்குப்பலமாக சூரணித்து தேனிற் பாக்களவுகுழைத்து இருநேரமும் ஐந்துநாள் கொடுக்கச் சகலமும் நீங்கும்.

அவித்தெடுத்தநத்தைசதைபலம்-10 செங்கழுநீர்க்கிழங்குகோஷ்டம் வகைக்குப்பலமறை அதிமதுரம்ஏலம் சீரகம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-1 வீதங்கொடுக்க நீங்கும் காரம்மட்டமாய்கூட்டவும்.

நாயுருவியிலைகருவேப்பிலை கருணைக்கிழங்கு ஆவின்வெண்ணை படி அரைக்கால் நன்றாய்க்கலந்து லேகியமாக்கிண்டிப் புன்னைக்காய்ப்பிரகாரம் 5-நாள் சாப்பிட நீங்கும்.

சுக்குகடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-5 திப்பிலி நற்சீரகம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-1 சித்திரமூலம்பலம்-4 செவியப்பலம்-3 நவாச்சாரம் திப்பிலிமூலம்பலம்-2 கருணைக்கிழங்குவற்றல் கோஷ்டம்வகைக்குப்பலம்-1 சூரணித்துப் பனைவெல்லம்-4 கூட்டியரைத்து வேளையொன்றுக்குக் கடுக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு மோர்குடித்துவர நீங்கும்.

பிரண்டையை உலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரை கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற்குழைத்து நாற்பதுநாள் உண்ண நீங்கும்.

கடுக்காய் கொடுவேலிவேர் வகைக்குப்பலம்-5 திப்பிலிமூலம் நவாச்சாரம் வகைக்குப்பலம்-2 மிளகுசீரகம் திப்பிலி வகைக்குப்

பலம் 3 சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை கரணைக்கிழங்கு வகைக்குப் பலம்-8 வெல்லம்பலம்-4 இவைகளை உரலிலிட்டுமெழுகுபோலிடித்துக்கொண்டு நாள் ஒன்றுக்குத் தான்றிக்காய்ப் பிரமாணம் ஒரு மண்டலங்கொள்ள நீங்கும்.

சிவக்தநாயுருவி சமூலம்பலம்-16 இடித்து முப்பத்திரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டிலொன்ருய் வற்றவைத்திருத்த அதில் ஆவிநெய்படி-1 மேற்படி பால்படி-4 விட்டுக்கலந்து கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை சுத்தசெய்தவாளம் இந்துப்பு மண்டுசிறுகாஞ்சோரிவேர் கஸ்தூரிமஞ்சள் புளியமடற்கிழங்கு பிரண்டைக்கிழங்குமருட்கிழங்கு வகைக்கு விராகனெடை-3 விகிதம் ஷெசாற்றி லரைத்துப் போட்டுச் சிறுதீயாய் நாலுநாளெரித்து 5-நாள்பதமாக காச்சிவடித்து திரிபலையை ஓர்நிறைபாய் சுட்டசாம்பல் திருகடியில் இரண்டு காசிடைசெய்விட்டு மத்தித்து 10-நாள் உதயத்திற் கொடுக்கச்சகல மூலமும் நீங்கும்

பெருந்தும்பை நொச்சிகருவேப்பிர்க்கு முருங்கையிர்க்குச் சாரணைவேர் முத்தக்காசு திப்பிலிமலைதாங்கிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-3 இவைகளை யோர்நிறையாயிடித்து 3-பங்குசெய்து ஒருபங்கில் இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு அதில்மிளகு திப்பிலி சுக்குபூண்டுஓமம் வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு கழஞ்சுவிகிதம் கிழிகட்டிப் போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்துக் கிழிகட்டினமருந்தை அறுத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கநீங்கும்.

இந்தப்படி 3-நாள் ஆறுபோது செய்யமூலம் கூண்டோடே விழுந்துபோகும்

சுக்கு வேப்பிர்க்குவெள்ளுள்ளி திப்பிலிவகைக்குவிராகனிடை 3 இவைகளைக் கிழிகட்டி இரண்டுபடிதண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்மேற்படி மருந்தையறைத்துக்கலக்கிக்கொடுக்கவும் இந்தபடி 3-நாள் ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும் அபானம் கரைந்துபோகும்.

வெள்ளுள்ளி கருவேப்பிர்க்கு சுக்குதிப்பிலிவேப்பிர்க்குவகைக்குப்பலம் 2 தட்டி இரண்டுபடி நீர்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து நாளொன்றுக்கு இருவேளையாகச் சாப்பிட மூலவேர் அற்றுபோகும்.

தூதுளை மருள்கருணைகாட்டுக்கரணைபிரண்டை அறமிளகரணை நீர்ப்பூண்டு இவைகளின்மூலம் ஆவாரைமூலம் இவைகளையோர் நிறையாய்சசக்கி சூரணஞ்செய்து திரிகடிவிகிதம் தேனில் 40-நாள் கொள்ள சகல அபானமுந்தீரும்.

பிரசண்டைசமூலம் அவித்துலர்த்தி நசுக்கி வேடுகட்டினதூள் படி-வ கருங்குருவை மாவுபடி-வ மிளகுசுக்குஓமம் இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்த தூள்பலம்-வ ஒன்ருய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் நல்லெண்ணெயிலாவது வெண்ணெயிலாவது சாப்பிட்டுவரக்கடுப்பு சிதரத்தம் முதலான சகல அபானமுந்தீரும்.

சிலையை வேடுகட்டி அதின்மேல்கோழியை வைத்துமூடி வெந்த பின் எலும்பைநீக்கி யிடித்து உலர்த்திச் சூரணித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது சுக்கு கியாழத்திலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளத்தீரும் புளிபுசையிலை தள்ளவும்.

மூலபாண்டு மந்தாகினிக்கு.

ஓமம்சுக்கு கொடிவேலிவேர் வகைக்குப்பலம்-1 கடுக்காய்ப் பலம்-3 இவைகளை யிடித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம்மோரிற் கொள்ளத்தீரும்.

மூலவாயுக்குணம்.

மந்தியும் மந்திக்கும் உடல்வெளுக்கும் வயிறு சதாகாலமும் இரைந்துக்கொண்டிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளுள்ளி பலம்-5 அரைத்து அரைப்படி ஆவின்பாலிற் கலக்கிக்காச்சிப் புரைகுற்றி உரையவைத்து தயிரெடுத்து அந்தத் தயிரை அந்திசந்தி இருபோது மூன்றுநாள் அன்னத்திற் விட்டுச் சாப்பிட மூலவாயு பொருமல்தீரும்.

விரைநீக்கிய கடுக்காய்-20 ஒருதலைப்பூண்டு-20 பெருங்காயம் கழஞ்சு-2 முடக்கொத்தான் கொழுந்து ஒருபடி இவைகளைநன்றாய் பிசைந்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டும் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டிவீதம் 15-நாள்கொள்ள சகலவாயும் மலைக்கட்டுந்தீரும்.

எருமைத்தயிரைத் துணியில்முடிந்து தொங்கவிட்டு தண்ணி வடிந்தபின்பு எடுத்து அதில் வெள்ளைப்பூண்டையரைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சிவதைவேர் பலம்-1 கரிபலை கொத்தமல்லி இந்துப்பு தேசாவரம் செவியம் முத்தக்காசு திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ அன்னபேதி விலாமிச்சி வகைக்கு கழஞ்சி-1 தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி சாதிப்பத்திரி சந்தனம் டொரிகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வகைத்துக் கழஞ்சு ஒண்ணரை இவைகளை யிடித்து வடிகட்டி அந்தயிடைக்குச்சீனிகலந்து திரிகடி தேனிலாவது இஞ்சிசாற்றிலாவது கொள்ள அபானவாய்வும் மலக்கட்டு நீர்கட்டுந்தீரும்.

காற்படி விளக்கெண்ணெயில் யீருள்ளி ஒருசிரங்கை முடக்கத்தானிலை ஒருபடி வெள்ளரிவிரைபடி அரைக்கால் சத்திச்சாரணைவேர் ஒருபடி இவைகளை மைபோலரைத்துப் போட்டு சிவக்கக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு மேற்படி கடுகும் எண்ணெய் வேளைக்கு ஒருகரண்டிவீதம் பத்தியமாய்ச்சாப்பிட்டு வர மலக்கட்டும் நீர்க்கட்டும் நீங்கும்.

மேற்படிவிய தியால் நீரடைத்தல்.

ஊமத்தைவிரையை வெதுப்பி அதற்குநிகர் யேலரிசிகூட்டி தண்ணிவிட்டரைத்து கீழ்வயிற்றிற்பூச உடனே நீரிறங்கும்.

திப்பிலி கிராம்பு இந்துப்பு வெடியுப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-1 சுக்கு அதிமதுரம் அமுக்கரு ஏலம் வகைக்குகழஞ்சு-2 தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ கோஷ்டம் குருக்தொட்டிவேர் வகைக்கு கழஞ்சு-3 அதிவிடையம் சந்தனம் நெல்லி பருப்பு கல்நார்சீரகம் இலவங்கப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-4 ஓமம்கழஞ்சு-வு

மிளகு விலாமிச்சம்வேர் சிவன்வேம்பு வகைக்கொருபிடி கடுக்காய்-10 இவை களைத் தூள்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் மத்தித்துச் சாப்பிட்டு இத னடியில்வருகிற தயிலத்தை முழுகிவரத்திரும்.

மேற்படி வியாதிக்குத் தலைமுழுசத்தயிலம்

மேற்படி பிரயோகத்திற்கண்ட மருந்துகளில் இந்துப்பையும் வெடியுப் பையும் நீக்கி மற்றமருந்துகளை யிடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகியரவும்.

மூலக்கிராணி மூலவாயுவுக்கு லேகியம்.

கறிக்சணை காட்டுக்கரணை சேமக்கிழங்கு புளியம் பிரண்டைகிழங்குபே ய்ப்பிரண்டை கல்லபிரண்டை வகைக்குப்பலம்-1 திரிகடுகு திரிபலை சூராசா ணிஓமம் தாளிச்சப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ முத்தக்காசு கருஞ்சீரகம் பொன்முசு ட்டைவேர் சித்திரமூலம் வேர்ப்பட்டை அமுக்கறாக்கிழங்கு வகைக்குப் பலம் வ-இவையெல்லாம் இடித்து வடிகட்டிக்கொண்டு சூரணங்கண்ட இடைபன ங்கற்கண்டைப் பாலிற்கலக்கிப் பாகுசெய்து சூரணத்தைப் போட்டுக்கிண்டி காற்பல நெய்விட்டு லேகியம் குறுகிவருஞ் சமயத்தில் கூகைநீர் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-2 தூள்செய்துப்போட்டு தேன் படி நாலு கூடவிட்டு கலக்கி மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக்கொண்டு ஒருமண்ட லங் கொள்ளத்தீரும்.

மூலவாயு அக்கினிமந்தம் பயித்தியவாயு அனந்தவாயுவுக்கு

சுக்கு மிளகு திப்பிலி சித்திரமூலம் கோஷ்டம் திப்பிலி மூலம் நவாச்சா ரம் இந்துப்பு அதிவிடையம் பெருங்காயம் ஓமம் நற்சீரகம் வாய்விளங்கம் வச ம்பைச் சுட்டசாம்பல் கரியுப்பு வகைக்குகழஞ்சு-1 இவைகளைசுக்கிச் சூரணி த்து இதற்குநிகர் கடுக்காய்த்தூள் சேர்த்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர் கொள்ளத்திரும்,

மூலவாயுமூலம்உண்ட அசனஞ்சமியாததற்கும்
கிர்மிக்கும் லேகியம்.

நூறுக்கடுக்காயை வெள்ளாட்டு நீரிலவித்து விரைபோக்கியுலர்த்தி வற த்துப் பொடித்துக்கொண்டு சிவதை சித்திரமூலம் மஞ்சள் சுக்கு திப்பிலி சே ங்கொட்டை காரெள்ளு நிலவாகை கரணைக்கிழங்கு பிரண்டை புளியமடற் கிழங்கு வெங்தோன்றிக்கிழங்கு சாரணைக்கிழங்கி இவைகள் வகைக்குப்பலம்1 பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்துக்கொண்டு கடுகுபலம் 2 இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து இரண்டுபடி வெள்ளாட்டுபாலில் ஒருபலம் சர்க்கரைகூட்டிப் பாகுசெய்து அதில் மேற்படி பொடிகளைத்தூவிக் கிண்டி தேன்படி-வ நெய் படி-1 கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொண்டு நாழியொன்றிற்கு இருகழஞ்சு வீதம் ஒருமண்டலம்கொள்ள மேற்படி வியாதிகள்தீரும் மலசலம் தாராளமா ய்ப்போகும் பசிதீபனமுண்டாகும் தாதுவிர்த்திக்கும் கிருமிகளற்றுப்போகும்

மூலவாயுமூலம் உதாரரோகம் இசிப்பு குன்மம் பயித்தியம்
சன்னிவாயு உடம்பு வியர்வை பசிமந்தத்திற்கு

திப்பிலிமூலம் 6-க்கு மிளகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம்கடுகு வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் இந்துப்புவெடியுப்பு சவுக்காரம் கொ த்தமல்லி சததுப்பை அதிமதூரம் வெட்பாலையரிசி சாதிப்பத்திரி கிராம்பு தா ளிச்சப்பத்திரி லவங்கப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-1 இவைகளை வெதுப்பிச் சூர ணித்து அதற்குப்பாதி சீனிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்குழைத்து 10-நாள் கொள்ளத்திரும்.

மூன்றுபலம் கருப்புக்கட்டியைத் தண்ணீரிற்போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு ஓமம் தேசாவரம் குருசாணிவோமம் கருஞ்சீரகம் சிற்றரத்தை சதகுப்பை வசம்பு வெள்ளுள்ளி அதிவிடையம் பெருங்காயம் ஏலம் கிராம்பு வெங்காரம் பழம்புளி சத்திச்சாரணை வேர்ப்பட்டை நாய்கடுகு வகைக்குவிராகனிடை-௩ அரைத்துப்போட்டுக்கிண்டி கொஞ்சம் ஆவினெய்விட்டு லேகியஞ்செய்துகொண்டு நாழி ஒன்றிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம்சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மூலரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

அதிசாரரோகப்படலம்.

அதாவது சாதம்செரியாமல் அக்கினிமீறி வாயு அதிகரித்து மூலத்தில் வாயுநின்று எந்நேரமும் பேதிவிளைவித்தலாம்

விருத்தம்.

சொன்னார்தொகுப்பு அதிசாரம் தோற்றும்வாதபித்தமென
மன்னேசிலேத்தமதிசாரம் வகுக்குஞ்சனத்தினதிசாரம்
மின்னேசாத்தியவதிசார மொழிந்தாராவும்வேதமிது
பொன்னேமாந்தர்பிழைக்கவென்று புகன்றார்முனிவர்புகன்றாரே

வாதஅதிசாரக்குணம்

வயிறுபொருமின் பொருமிக்கழிலும் தொப்புளின்கீழ் நோகும் அங்கம்நொந்துவாடும் அயரும் மலங்கருமையாயிருக்கும் நுரைவிழும் காற்றுபபரியும்

பித்தஅதிசாரக்குணம்

மலம் ஒருகால் செம்மையாயும் பசுமையாயும் இரங்கும் ஒருகால் சீதம் இரத்தம்விழும் அபானங்கடுத்துநோகும் எரியும் அரோசிபங்காணும் வன்னத்தைத்தள்ளும் வாந்திபண்ணும் தாகம் அதிகரிக்கும் வியர்க்கும்

சிலேத்தும அதிசாரக்குணம்

மலம் வெண்மையாய்க்கழியும் சீதம் நுரைவிழும் அபானங்கடுக்கும் வயிறுபொருமும் பசிக்கும் அரோசியங்காணும் அன்னத்தைத் தள்ளும் இருமல் காணும்.

அதிசார தோஷக்குணம்

இரத்தம்விழுகும் பிதற்றும் வாந்திபிருக்கும் விக்கலெடுக்கும் தேகநடுங்கும் வயிறுபொருமும் வியர்க்கும் நசிக்கும் அவயவமும் மிருதுவாய் குளிர்ந்திருக்கும் நித்திரைசோபம் அதிகரிக்கும்

சுரம் அதிசாரக்குணம்

சுரம் தீவிரமாய்க்காயும் தாகமிகும் பலவிதமாய் வயிறுகழியும் சீதம்இரத்தம்விழும் அரோசிக்கும் அன்னத்தைத்தள்ளும்

அசாத்திய அதிசாரக்குணம்

ஊண்போலுந் தேன்போலுங் கரிபோலுந் தயிலம்போலும் வெண்மையாயும் மிகுநாற்றத்துடன் பலவிதமாய்க் கழிச்சல்காணும் இடைவற்றும் சுரநடுங்கும் தேகம்வற்றும் மயக்கங்காணும் நினைவுதடுமாறும் விக்கலெடுக்கும் தொண்டைகம்மும் கைகால் சோர்ந்துநடுங்கும் விழிவிரிந்துவெளுக்கும்உதடுவெளுக்கும் கைகால் மூக்கு நெஞ்சு தொப்புள் குளிர்ந்திருக்கும் அவயவங்களில் நரம்புதோன்றும்

இவைகட்கு நிவர்த்தி

பெருமரத்துப்பட்டை இவைகளை யோர்நிறையாயரைத்துத் தயிரிலாவது காடியிலாவது கரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்

மிளகு அதிவிடையம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி சாஸ்திரபேதி லவங்கப்பட்டை முத்தக்காசு இந்துப்பு நற்சீரகம் காசுக்கட்டி மாதுளம்பிஞ்சுவில்வக்காய்ச்சதை பெருமரத்துப்பட்டை அத்திப்பூ மாங்கொட்டைப்பருப்பு அழிஞ்சிவிரைப்பருப்பு வட்டத்திரிப்பி வேர்ப்பட்டை இவைகளைவெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலும் மற்ற அநுபானங்களிலுங் கொடுக்கத் தீரும்

சாங்கொட்டைபருப்பு வபின் கருநாவி கஞ்சாவித்து அதிவிடயம் சாதிக்காய் இவைகளை யோர்நிறைபாய்க்கூட்டி சிந்தூர ஞெயாழத்திலாட்டி சிறுபயறுபோ லுருண்டைசெய்து அனுமானங்களில் விடத்தீரும்

கஞ்சாபொரிகாரம் காரியபற்பம் வபின்சுக்கு கருநாவிசீரகம் குடசப்பாலை கழற்பருப்பு அதிவிடையம் யோர்நிறையாய் ஊமத்தைச்சாற்றாலாட்டி கழஞ்சிப்பிரயாணம் உருண்டைசெய்து தேனில்கொடுக்கத்தீரும்

குடசப்பாலை அதிவிடயம் சோரைக்கிழங்கு சாதிக்காய் சுக்கு வபின் கஞ்சாகழற்பருப்பு இலவம்பிசின் சீரகம் மாங்கொட்டைப்பருப்பு விலவபழம் இவைகளை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலாட்டி கழற்சிப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து தேனில் கொடுக்கத்தீரும்

கடு காய்ச்சுதிதுணியைச்சுட்டசாம்பல்விலாமிசின் இலவம்பிசின் இவைகளை யோர்நிறையாய் வத்திபப்பட்டைச் சாற்றாலரைத்து தான்றிக்காய்ப் பிரமாணம் உருண்டைசெய்து தேனில் கொடுக்கத்தீரும்

மலைதாங்கிவேர் கோரைக்கிழங்கு கசந்திவேர்ப்பட்டை திர்ப்பூலாவேர்ப்பட்டை நாவல்வேர்ப்பட்டை மாதளம்பிஞ்சித்தோல் வபின் அத்திப்பிஞ்சு மாம்பருப்பு அதிமதுரம்கோஷ்டம் சுக்குசீரகம் சாதிக்காய் இவைகளை யோர்நிறையாய்த் தென்னம்பாளைச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி சேற்றவிரைப் பிரமாணம் உருண்டைசெய்து வாழைப்பூச்சாற்றில் ஒருருண்டைகொடுக்க தீரும்

மாதுளம்வேர்ப்பட்டை கூவிளைவேர்ப்பட்டை மாங்கொட்டைப்பருப்பு ஓமம் குருசாணிஓமம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி அதிவிடயம்லவங்கம் திரிகடுகு கஞ்சா வெட்பாலையரிசி கடுக்காய் கரிகோஷ்டம் நற்சீரகம் காயம் கொன்றைவேர்பட்டை திப்பிலிமூலம் வெந்தியம் சித்திர மூலம் காட்டாத்திப்பூ புளியவிரைத்தோல் ஊமத்தைவிரை கழற்பருப்பு இவைகள் சமமாய்ப்பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்

ஓமத்தைவெதுப்பித் தேய்த்த உமிர்போக்கி அதற்குநிகர் காட்டாத்திப்பூகூட்டி திரிகடி இஞ்சிச்சாற்றிற் கொள்ளத்தீரும்

சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்புகோஷ்டம் சீரகம் அதிமதுரம் அதிவிடயம் வபின் கோரோசனை வகைக்குவிராகனிடை மூலைப்பாலில்விழைத்துசுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உருண்டைசெய்துக்கொண்டு ஒருசட்டியில்சுக்குஓமம் மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-1 வறுத்துக் கொட்டிக்கொண்டு அந்தச்சட்டியில் இலைத்தையிலை ஒருபிடிபோட்டுவதக்கி மேற்படிமூன்றுவகைமருந்தையும் தட்டிப்போட்டு ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் மேற்படி மாத்திரைபொன்று உரைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி மூன்று நாள்கொடுக்க அதிசாரந்தீரும்

ஆவாரையிலையைவதக்கி மேற்படிமூன்றுவகை மருந்தையும் முன்போற் கியாழஞ்செய்து மாத்திரைஒன்று உரைத்துக்கொடுத்தாலும் அல்லதுவிடத்தில்லையும் மேற்படி மருந்தையும் முன்போற் கியாழஞ்செய்துமாத்திரைஒன்று உரைத்துக்கொடுத்தாலும் வயிற்றுக்கடுப்புத்தீரும்

அதிசாரரோகப்படலம்-முற்றிற்று

கிராணிரோகப்படலம்.

அதாவது குடலில்வாயு அதிகரித்து பவனவாயில் கடுப்புண்டாகி பலவிதமான கழிச்சல் அதிகரிக்கதலாம்.

விருத்தம்

கூறுமூலக்கிராணியெனக் குறிக்கும்வாதக்கிராணியென்றும்
தேறும்பித்தக்கிராணியென்றும் தெளியும்சிலேத்மக்கிராணியென்றும்
கோறுஞ்சிழுக்கிராணியென்றும் குறிக்கும்நீரின்கிராணியென்றும்
ஆறுங்கிராணிபிறந்தவிதம் அறைந்தார்முனிவரறைந்தாரே

மூலக்கிராணி சிழ்க்கிராணி நீர்க்கிராணி வாயுக்கிராணி

குசிகாகிராணி அசிரணகிராணி மூலக்கிராணிகுணம்

கீழ்வயிறு கடுத்திளைத்து குறிநெவிழும் அபானவாயு கீழ்நோக்கி உறுப்புத்தள்ளும் மலங்கழியும் நாளுக்குநாள்உடல்வற்றும் வயிறுநோகும் நாவரளும் இளைப்பு சோபதாபமுண்டாகும்

வாதமூலக்கிராணிகுணம்

மலங்கழியும் சீதம்இரத்தம்விழும் தொப்புளில் சுருக்கென்று வலிக்கும் நோவும்

பித்தமூலக்கிராணிக் குணம்

மலம் சிறுத்துகழியும் பலவிதமாய்நாறும்

சிலேத்மமூலக்கிராணிக்குணம்

உதிரமாயும் வெண்மலமாயும் கழியும்காற்றுபறியும்

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

திப்பிலி சுக்கு மிளகு சாதிக்காய் கிராம்பு இந்துப்பு ஏலம்சீரகம்பெருங்காயம் வேலம்பிசின் மாம்பிசின் இலவம்பிசின் முத்தக்காசு புளியவிரைத்தோல் மாதளந்தோல் அபின்வகைக்கு விராகனிடைவ பொடித்து இதற்குநிகர் சுத்திசெய்த கஞ்சாத்தூள்கூட்டி நாழியொன்றிற்கு ஒருவிராகனிடை வீதம் தேனிற்கொள்ள மூலக்கிராணிதீரும்

மஞ்சள்பிரண்டை வெள்ளைப்பூண்டு சுக்குமிளகு வகைக்குவிராகனிடையரை மைபோற்பொடித்து ஒருகோழிமுட்டைக்கருவிற் பொரித்துச்சாப்பிடத்தீரும்

அதிவிடையம் கிராம்பு சுக்கு திப்பிலிசீரகம்ஓமம் யானைத்திப்பிலி ஏலம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் அபின் இந்துப்பு கத்திவிரைகழற்பருப்பு கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி மாப்பருப்புகாசுக்கட்டி கருங்குங்கிலியம் களிப்பாக்குவில்வப்பழத்தைதவிளாவிரை பெருமரத்துப்பட்டை மலைதாங்கிவேர் சிருகஞ்சோரிவேர் கொடிவழுதலைவேர் சிறிவழுதலைவேர் புளியவிரைத்தோல்வில்வப்பிசின் விளாம்பிசின் வெளிச்சிப்பிசின்கம்பிப்பிசின் மருதம்பிசின் உதியம்பிசின் கிளுவைப்பிசின் அத்திப்பிசின் சண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம்-1 பொடித்துகொண்டு இலவம்பட்டைமாம்பட்டை வேலம்பட்டை அத்திப்பட்டை வுதியம்பட்டை மருதம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-1 இடித்து 4 படி தண்ணியிற்போட்டு அரைபடியாய் வற்றவைத்து வடித்தகாஷாயத்தாலாட்டிகழற்காய்ப்பிரமாணம்உண்டைசெய்து 60-நாழிகைசென்ற எருமைத்தயிரை வடிகட்டியதில் ஒருவுண்டை கொடுக்க மூலக்கிராணிதீரும் வெள்ளாட்டுநெய்யிற்சலாக்கிராணிதீரும்ஒருபிடி காரையில் ஒருபடிஎருமைமோர்விட்டு உழக்காய்காச்சி வடித்துவதில் ஒருவுண்டையயரைத்து நல்லெண்ணை ஒருகாசிடைவிட்டுக்கொடுக்க சகலக்கிராணியும் நீங்கும்.

உப்பையரைத்து ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டின் மேற்பூசி உமிக் காந்தலில் வெதுப்பி உப்பையும் தோலையும் மூளையையும் நீக்கி யரைத்துத் தயிரிற்கலக்கிக்கொள்ளத்தீரும் கடுப்புகிற்கும்.

பிரண்டைவேர்பொடி சுக்குமிளகுகடுகு வெள்ளைப்பூண்டுஓமம் கருஞ்சீரகம் கருவேப்பிலை பெருங்காயம் இந்துப்புவகைக்குப் பலம் ௧-ஒரு கருங்கோழியை இறகுகுடல் தலைகால்நீக்கி சற்றேவேகவைத்து எலும்புகளைந்தமாமிசம் இவைகளைத்தனித்தனியே பிரண்டைசாற்றால் மைபோலரைத்து ஒன்றாய்ப்பிசிறி பில்லைதட்டி நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்து அந்திசந்தி சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கொட்டாங்கரந்தையுஞ் சீரகமும் ஓர்நிறையாயரைத்து பில்லைதட்டி நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்துத் தின்னத்தீரும்.

அத்திப்பட்டை ஆயிற்பட்டை வரப்பூலாவேர்ப்பட்டை நாவற்பட்டை நெல்லிப்பட்டை இவைகளைச் சமமாயிடித்துப்பிழிந்துசாறு படி-வ சாதிக்காய் வாசி கிராம்பு திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை-௧ ஏலம் விராகனிடை-௨ சுக்குமிளகு வகைக்குப்பலம் இவைகளை மேற்படி சாற்றாலரைத்துகலக்கிஆவினெய்படி-வ கூடவிட்டுவேகவைத்து லேகியமாய் செய்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப் பாக்குப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்

பாவட்டையிலை பலம்-௱ வெள்ளைப்பூண்டு சுக்கு வகைக்குப்பலம்-௲ மிளகுபலம்-வ வட்டத்திருப்பி வெட்பாலையரிசி திப்பிலி தேசாவரம் அத்தி திப்பிலி கொடிவேலிவேர் பெருங்காயம் கிராம்பு சாதிக்காய் இந்துப்பு வெடியுப்பு பொட்டிலுப்பு நவாச்சாரம் வகைக்குப்பலம்-௨ ஓமம்பலம் அரைக்கால் இவைகள் பாவட்டையிலையை நல்லெண்ணெயிலரைத்தும் மற்றசரக்குகள் மோர்விட்டரைத்தும் ஒன்றாய்க்கலந்து கொதிக்கவைத்து நல்லெண்ணெய்படி அரைக்கால்கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இருபோது சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

புளியாரைச்சாறு குறுணி ஆவினெய்படி-௨ நாழிதயிர் அதிவிடயம் திரிகடுகு இந்துப்பு பெருங்காயம் நவாச்சாரம்சாதிக்காய் வெட்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் கிராம்பு மரமஞ்சள் லவங்கம்வகைக்குக் கழஞ்சி-௲ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும். மூலக்கிராணி அதிசாரத்திற்கு

பூனைக்காலிவித்து ஈரபற்பம் அதிவிடையம் அத்திப்பூ கழற்காய்ப்பருப்பு சாதிக்காய் ஊமத்தம்வித்துசுக்குநாவி கஞ்சாவித்துமாங்கொட்டைப்பருப்பு அதின் வில்வப்பழச்சதை கொன்றைவேர்ப்பட்டை மாதுளத்தோடு பொன்முசுட்டைவேர்ப்பட்டை ஏலம்ஓர்நிறையாய்ச் சிந்தில்சாற்றாலாட்டிச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உருண்டைசெய்து தேனிற்கொள்ளத் தீரும்,

வாயுகிராணிக்குணம்

உண்டஅசனஞ்சமியாது வயிறுநோகும் பொருமும் இரைந்து கழியும் புளியேப்பமிடும் இருமும் வாயுபரியும் நாட்சென்றால் புறங்கால் அசைத்துவற்றும் போசனஞ்செல்லாது உடல்வரண்டு வற்றிவரும் நாவரளும் தாகமிகும் கனவுகாணும் வெருவும்.

நிவர்த்தி.

மேற்றோல்சீவி யுலர்த்தின இஞ்சிபலம்-ம ஏலம் லவங்கம் மதுரம் திரிகடுகு திரிசாதம் இந்துப்பு ஓமம் அதிவிடையம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க இவைகள் ஆவினெய்விட்டுப் பொன்னிறமாய் வெதுப்பிச் சூரணித்து அதில்பாதி வெள்ளைச்சர்க்கரைகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிடத்தீரும் புளியும் கரப்பன்பதார்த்தமுந் தள்ளவும்.

சேங்கொட்டை திரிபலை கொடுவேலிவேர் வகைக்கு கழஞ்சு-உ இந்துப்புகழஞ்சு-ம இவைகளை இடித்துச் சிறுசட்டியிற்போட்டு மூடி எ-சீலைமண்செய்து குக்குடம்போட்டுப் பொடித்துகாசிடை ஆவின் வெண்ணெயிற்குழைத்துக் கொள்ளத்தீரும் பத்தியமாயிருக்கவும்.

அதிவிடயம் பெருங்காயம் சிறுநாகப்பூ திப்பிலி சாதிபத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-ந ஆனைதிப்பிலி கழஞ்சு-ச சுக்கு கடுகு வெள்ளுள்ளி வகைக்குக்கழஞ்சு-அ நாய்கடுகு திப்பிலிமூலம்வகைக்குகழஞ்சு ம-அபின்கழஞ்சு-உ இவைகள் வெதுப்பித் தூள்செய்து வெள்ளைச் சர்க்கரை டு-பலம்கூட்டிக் கலந்துகொண்டு அந்திசந்தி திரிகடிப்பிரமாணம முத்தக்காசுக்கும் சேர்த்துசெய்த கியாழத்திலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது கொள்ள ஆறுவகைகிராணியுந் தீரும்.

சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு கஸ்தூரிமஞ்சள் சீரகம் ஓமம்சதச்சாரணைவேர் குப்பைமேனிவேர் வகைக்குப்பலம்-க பிரண்டைச் சாற்றாலாட்டி நல்லெண்ணெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சுக்குபலம்-க திப்பிலிபலம்-வ மிளகுபலம் அரைக்கால் ஓமம் பலம்-க பூண்டுபலம் இவைகள் ஒன்றாக வெதுப்பி யிடித்து அவை கண்ட இடைக்குப்பாதி ஆடுதீண்டாப்பாளைச் சூரணங்கூட்டி கழற்சாய்ப்பிரமாணம் இரண்டுநேரமும் சாப்பிட்டுவரத் தீரும.

கொடிவேலி திரிகடுகு ஓமம் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலிகோஷ்டம் இருவகை உப்பு வகைக்குப்பலம்-க பெருங்காயம் வசம்புசுட்ட கரி வகைக்குப்பலம்-வ கடுகுபலம்-ஏ இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் வெள்ளைச் சர்க்கரைகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

சட்டியை நன்றாய்க்காயவைத்து ஒருபிடி உப்பிட்டுக் கருகவறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு அதில்ஒருபிடி பிரண்டைக்கொழுந்தையரிந்துபோட்டு கருகவறுத்து ஒருபிடி எருமைமோர்விட்டு வற்றவைத்

திருத்த அதிவிடயம் உள்ளி திரிகடுகு ஓமம்வசம்பு இவைகள்வகை க்கு விராகனிடை-க வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத் தீரும்.

ஓமத்தைக்கருவறுத்துத் தேய்த்து உமிபோக்கிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

வாயுகிராணிக்கும் ஊஷ்ணத்தின்பேரில் காணும்பேதிக்கு

நூறுவருஷஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை விராகனிடை-சய மிள குவிராகனிடை-உய இடித்துச் சூரணஞ்செய்துசர்க்கரைவிராகனிடை கூய இவைகள் ஒன்றாய்காழியொன்றிற்கு இரண்டுவிராகனிடைவீதம் எ-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சங்கிராணிக்குணம்.

வயிறூதும் சீழ்போலும் சீதம்போலும் நெய்போலும் வெந்நீர் போலும் புலால்கழுவின தண்ணீர்போலும் பலவிதமாய்க் கழியும் அபானங்கடுக்கும் நிவர்த்தி.

அத்திப்பிஞ்சு வாழைப்பிஞ்சு மல்லிசிரகம் முத்தக்காசு வில்வ வேர் பேராமுட்டிவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து கியாழஞ்செ ய்து கொடுக்கத்தீரும் வாதங்கதித்திருந்தால் சுக்குந்திப்பிலியும் மே ற்படி கியாழத்துடன் கூட்டிக்கொள்ளவேணும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி அதிவிடையம் ஓமம் குருசாணிஓமம் நற்சீரகம் இந்துப்புஏலம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு காசுக்கட்டி வெள்ளுள்ளிசாமணிவேர்ப்பட்டை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வரவரிசி அதிமதுரம் வகைக்குவிராகனிடை சு-இவைகள் இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் தே னில எ-நாள்கொள்ளத் திராகழிச்சலுந் தீரும்.

இரத்தகிராணிக்குணம்.

அடிவயிறுவலிக்கும் நெஞ்செரியும் ஏப்பம்பரியும் தாகிக்குஞ்சல மாயும் இரத்தமாயும் தண்ணியாயுங்கழியும் உண்டிஅசனம்சமியாது அபானங்கடுக்கும் உடல்நடுக்கும் கால்கைவோயும்.

நிவர்த்தி.

பெருமரத்துப்பட்டை முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-வ வீதம் இடித்து உ-படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவை த்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிலிங்கம் சீரகம்சுக்கு கிராம்பு இலவம்பிசின் அபின் இந்துப்பு கழற்பருப்பு ஊமத்தின்வித்து இவைகள் ஓர்நிறை யாய்வெதுப்பி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாட்டி மாதுளங்காய்க்குள் வைத்து அவிபுடம் போட்டுத் தோலுடன் தயிர் வார்த் தரைத்து குன்றிபோலுண்டைசெய்து வாழைப்பூச்சாற்றிலிடத்தீரும்.

கிராணியின்பேரிற்காணும்

பாண்டுவிஷபாக வீக்கத்திற்கு.

அரப்பொடிசிட்டம் காந்தம் கடுக்காய்மேற்றோல்நெல்லிமுள்ளி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு பெருங்காயம் திரிகடுகுவகைக்கு விரா

கவிடை-ரு இவைகள்வறுத்துச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் அந்திசந்தி ம-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

அஜீரண கிராணிக்கு.

வேப்பிர்க்கு ஒதியிர்க்கு சுக்குசீரகம் ஓமம்இவைகள் வகைக்கு ப்பலம் அரைவீதம் வெதுப்பி ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் நவாச்சாரம் அதிவிடையம் இ வைகள் ஒர்நிறையாய்வெதுப்பி கல்வத்திட்டுப் பொடித்து நலலெண் ணெய்விட்டு லேகியம்போ லரைத்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருசொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்,

வெள்ளறுகும் குப்பைமேனியும் சமனாய்சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் ஆவின்நெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்.

சகலகிராணிக்கும்.

இந்துப்பு காயம் வளையலுப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்குதிப்பிலிஓமம் மிளகு சவுட்டுப்பு சித்திரமூலம் இவைகள் பிரமிச்சாற்றிலாவது எலு மிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது அரைத்துக்கொண்டு ஒருஉடும்பைத் தலை கால் குடல்தோல்நீக்கி அதில் வயிற்றுக்குள் வைத்துத்தைத்துமடக் கிக்கட்டிப் பிட்டுப்போலவித்துக் காயவைத்து இடித்துச் சூரணம் பண்ணி திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

கோவைத்தண்டையிடித்து மேற்றோலைதள்ளி நீர்சுவறவருத்து தூள்செய்து ஓமத்தைவறுத்துத் தேய்த்துச் சூரணித்து இருவகை யும் ஒர்நிறையாய்க்கலந்து நல்லெண்ணெயிற் கொட்டைப்பாக்குப்பிர மாணம் கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் பால்சோறு கொடுக்கவும்.

ஒருவிராகனிடை காரீயத்தைச்சட்டியில் உக்கிரம்விராகனிடை ச-கூட்டித் தொந்தித்துக் கல்வத்திட்டுக் காந்தம் விராகனிடை - கூ கெந்தி விராகனிடை-உ வெள்ளத்துத்தம் விராகனிடை-ச சேர்த்து ச-சாமம் அரைத்து வைத்துக்கொண்டு பஞ்சமூல கியாழத்திலும் மற்ற அனுபானங்களிலுங் கொடுக்கத்தீரும்.

காந்தம் லிங்கம் கல்மதம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கருவாம் பிசின் மாதளம்பிஞ்சு இவைகளை ஒர்நிறையாய் அத்திப்பால் விட்ட ரைத்துக் காசிடையாக உண்டைசெய்து வெல்லத்தில் கொடுக்கத் தீரும்.

சாதிக்காய் சாஸ்திரபேதிகல்மதம் அபின் இவைகள் ஒர்நிறை யாய் அத்திப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்துவெ ந்நீரில் உரைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

நாவற்பட்டை அரசம்பட்டை அத்திப்பட்டை கருங்காலிப்பட் டை ஒதியம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ம இடித்துஐந்துமரக்கால்தண் ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து அதில் பனைவெல்லம்

பலம்-ம தட்டிப்போட்டு பாகுசெய்து சக்குசிரகம் மிளகு ஓமம் ஏலம் கோரோசனை குருசாணிவோமம் கற்கடகச்சிங்கி கிராமபுமல்லி திப்பிலி சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் அதிவிடயம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் கிண்டி ஆவினெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய் துக்கொண்டு நேரமொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீதம் விழுவதற்கு

அமுக்கருவேரும் இந்துப்பும் சமமாய்ப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கிராணி சலக்கிராணி எருப்புக்தள்ளும் மூலச்சூடு
வயிறிரைத்தல் வாயு அன்னஞ்செரியாமை பொருமல்
விஷநீர் தொப்புள்சுற்றி வலுத்தலுக்கும்.

திரிபலை மூத்தக்காசு வெள்ளகுங்கிலியம் திரிகடுகு கோஷ்டம் சீரகம் அதிமதுரம் சாதிக்காய்கிராம்பு ஏலம்வெட்பாலையரிசிஅபின் தேவதாரம் கூகைநீர் வல்லப்பிஞ்சு பருத்திவிரை பருப்பு அத்திப் பிஞ்சு கல்வல்லிறைப்பருப்பு புளியங்கொட்டைமேற்றோல் மாதுளம் பிஞ்சு பொன்முசுட்டைவேர் ஆவாரைவித்து கஞ்சாவித்து கற்கடக சிங்கி அதிவிடயம் இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் நன்னாரிவேர்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு கடலிராஞ்சிப்பட்டை பெருமரத்துபட்டை மா மஞ்சள் வகைக்குகழஞ்சு-க வெதுப்பி பொடித்துக்கொண்டு வெள்ளாட்டுப்பால் எருமைத்தயிர் வகைக்குப்படி-க ஒன்ருய்க்கலந்துகருப்புக்கட்டி பலம்பத்து பொடித்துப்போட்டு பாகுசெய்து மேற்படி பொடியைத் தூவிக்கிண்டி நல்லெண்ணைபடி அறைவிட்டு லேகியஞ் செய்து சுண்டக்காய்ப்பிரமாணம் லேகியத்தில் அரைக்கார்தை செந்தூரத்தைவைத்து ச-நாள் கொள்ளத்திரும்.

மேற்படி கருப்புக்கட்டியைப் பாகு செய்யும்போது ஒருபடிக் கஞ்சாச்சாறுவிட்டுக் கொள்ளலாமென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றது அகத்தியமானல் விட்டுக்கொள்ளலாம்.

சகலகிராணிகழிச்சல் வயிற்றுகடுப்பு உளைவு அசிரணம்
பித்தம் நீர்ச்சிறுப்பு பிரமேகத்திற்கு.

செங்கழுநீர் கொட்டிநெய்தல் அல்லிதாமரை நிலப்பனை அமுக்கரு நீர்வள்ளி நன்னாரி வோரிலைத்தாமரை வில்வம்மாதுளை வாழை கரணை வெருகு மலைதாங்கி கற்றாழைசங்கு சித்திரமூலம்இவைகளின் மூல மருத்தக்காசு அதிவிடயம் தக்கோலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஆவாரைபஞ்சமூலம் வகைக்கு-வ பலமாக இவைகளைஉலர்த்திஇடித் துச்சூரணித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் கருப்புட்டி பலம் பத்து போட்டு பாகுசெய்து இதில்மேற்படி சூரணங்கள்தூவிக்கிண்டி நெய் படி-க தேன்படி-உ கூடவிட்டுலேகியஞ்செய்துகாழிகையொன்றிற்கு ஒருகொட்டைபாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர நீங்கும்.

கிராணிகழிச்சல் அபானக்கடுப்பு எரிப்புஉதப்புசுவாசம்.
பிரமியம் எலும்புருக்கி உள்ளுருக்கி தாதுபுஷ்டி இவைகட்கு

கூவிளை மாதுளை அத்தி ஆத்தி மருது ஆல்அருகு அத்திபரித்தி ஆவாரை இலவு இலந்தை கொன்றை முருங்கை அத்தி மா கோவை வேம்பு முசுட்டை கதலி அழிஞ்சி மாதரை அனிச்சை ஆதனைவிளர்த்தி அவைரஞ்சுசிரம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகள்உலர்த்தி இடித்துசூரணித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் சர்க்கரைகற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-உ தேன்படி-உ விட்டு லேகியஞ்செய்து வைத்துக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர நீங்கும் தாதுபுஷ்டி உண்டாகும்.

வெளுமைகழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிபருப்பு புளியவிரைத்தோல் வகைக்கு விராகனிடை-ந விதம் மைபோற்பொடித்து எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துண்ணவும் இப்படி சு-போது கொள்ளநீங்கும்.

நீர்கழிச்சலுக்கு.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சாதிலிங்க ஊசிக்காந்தம் அபின்வகைக்குக் கழஞ்சு-ா மூன்றுநாளாட்டி செப்பிலடைத்துக் கொண்டு அநுபானங்களில் நாழிபொன்றிற்கு அரைவிராகனிடை விதங்கொள்ள நீங்கும்.

சகலகழிச்சலுக்கு

ஆவாரம்பூ ஆவாரையல்லி ஆவாரையரிசி ஆவாரங் கொழுந்து ஆவாரை வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-உ இவைகளைச் சிதைத்து உ-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஓரிரவில்ஊரவைத்துக்காலையில் அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்கல்னுர்கள்பலம் கிராம்புசாதிப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-க அரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கநீங்கும்.

அத்திப்பிஞ்சு அதிமதுரம் ஓமம் இந்துப்பு சுருள்ளிமிளகுகக்கு சிரகம் ஓர்நிறையாய் ஆவிநெய்யில் வேகவைத்துப் பதத்தில்வடித்துக்கொள்ளத்தீரும்.

விளாம்பிசின் இலவம்பிசின் கருவேலம்பிசின் தேற்றுவிரைநெல்லிமுள்ளி காசுகட்டி புளியவிரைத்தோல் வாழைவிரை அமிர்தசக்கரை அல்லிவிரை வகைக்குக்கழஞ்சு சந்தனம் விராகனிடை-சு ஆவாரைவிரை சினிசர்க்கரை வகைக்குவிராகனிடை-கஉ இவைகளையிடித்துத் தாழைவிழுதுச் சாற்றிலும் வாழைப்பூச் சாற்றிலு மரைத்து இலந்தைக்கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிலாவது எருமைமோரிலாவது கொள்ள உட்காச்சல் தாகம் மேகசலக்கழிச்சல் நீங்கும்.

வயிறு இரைந்து கழிதலுக்கு.

திரிகடி வெந்தபத்தை நல்லெண்ணெய்விட்டு வறுத்துச்சிவந்து வருகிறபருவத்தில் ஆவாரையிலை ஒருபிடி கூடப்போட்டு வறுத்துக்

தருகிவருகிற பகத்தில் எருமைமோர்-க படி விட்டுக்காச்சி யிறுத்க்கொடுக்க நீங்கும்.

மூலக்கழிச்சலுக்கு.

ஒருதனே வெள்ளைப்பூண்டு கஞ்சாவிரையும் ஓர்நிரையாய்வெதுப்பி நல்லெண்ணெயும் கொஞ்சம் தென்னங்கருப்புக்காடியுஞ் சேர்த்து லேகியம்போலரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மூன்று நாளையிற் கொள்ள நீங்கும்.

கழிச்சல்சுரத்திற்கு அபின்மாத்திரை.

அபின்விராகனிடை-கூ சுக்குவிராகனிடை-எ திப்பிலிவிராகனிடை-அ சீரகம்விராகனிடை-கூ மிளகுவிராகனிடை-க இவைகளை விஷ்ணு மூலிகியாழக்தில் நாலுசாமம் அறைத்துக்குன்றி போலுண்டை செய்துக்கொண்டு வில்வம் விஷ்ணுமூலி சீரகம் வெற்றிலைகாம்பு இவையோர்நிறையாய் தாபசுரம்நீங்கவும் புளிதள்ளவும் இவை சிறியோருக்கும் உபயோகப்படும்,

கழிச்சலுக்கு,

விளாம்பிசினைப் பொடித்து எருமைத்தயிரில் மூன்றுநாள்கொடுக்கத்தீரும.

பந்தம் அதிசாரம் கிராணிக்கு.

இந்துப்பு ஓமக்கிராம்பு சுண்டைவிவற்றல் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அபின் சாந்தம் நற்சீரகம் ஏலம் திரிகடுகு லவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் மாங்கொட்டைபருப்பு அதிவிடயம் வகைக்குவிராகனிடை கோரக்சர்மூலி விராகனிடை-கஅ இவைகளில் காந்தம் லிங்கம் கஞ்சா யிம்மூன்றையும் சுத்திசெய்து மற்றமருந்துகளை வெதுப்பிப் பொடித்துச் சீனி லம்-ங கூட்டித்தேன் பிடித்துப்பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாண சாப்பிட்டு வெந்நீர்குடிக்கத் தீரும்,

சகலகழிச்சலுக்கும் காந்தசெந்தூரம்.

காந்தம்பலம்-ச ஆவாரைவேர்பட்டை பலம்-ச இவைகளைபொடித்துக் சற்றாழைமடல் தண்ணீர்வார்த்தரைத்து யிலைகட்டிக் காயவைத்துச் சட்டியிலிட்டுச் சீலமண்செய்து நாலுசாமமாக யெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில் பணவிடைவீதம் அனுபானங்களிற் கொடுக்கத்தீரும் பத்தியம் எருமைபால் மோர்கூட்டிக் கொள்ளலாம்.

வயிற்றுக்கடுப்பின் குணம்.

முக்திமலங்கழிந்தடங்கும் சிலமாந்தம் இடுப்புக்கும் வயிறுளையும் அனனஞ்செல்லாது அகம்மெலிந்துளரும்.

நிவர்த்தி.

விடத்திலை வெட்பூலா நீர்பூலா இவைகளில் மேர்த்தோல்ஆலவிழுதின்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபடிவீதம் ஒன்றாய்ச்சிதைத்துகியாழஞ்செய்தாவது அல்லது இவைகளை அரைத்து எருமை மோரிலாவது தயிரிலாவது கலக்கி கொடுக்கத்திரும்.

முத்துக்காசையிடித்து மாவாக்கிப் பிட்டவித்துப்பிழிந்து தண்ணீர்படி அரைக்கால் ஒருவிராகனிடை ஓமத்தைவறுத்துப் பொடித்துபோட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

நற்சீரகம் பலம்-௭ இளவறுப்புச்செய்து பொடித்து வடிகட்டி சர்க்கரைபலம்-௧ கூட்டித் திரிகடிபிரமாணம் ஏரண்டத்தெண்ணெயிலாவது ஆவிநெய்யிலாவது மத்தித்துக்கொள்ளத்தீரும்.

இளநீரில் எலுமிச்சம்பழச்சாறு பிழிந்துகொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சர்க்கரைகலந்து சாப்பிட்டாலும் நெல்லிக்காய்ச்சாற்றில் சர்க்கரை கலந்துகொடுத்தாலும் வெந்தயமும் நெல்லிப்பருப்பும் வறுத்துப்பொடித்து திரிகடி புளித்தபழந்தயிரிலாவது நல்லெண்ணெயிலாவது கொடுத்தாலும் நெல்லிபருப்பைஎலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துச் சர்க்கரைகூட்டிக் கொடுத்தாலுந்தீரும்,

வில்வப்பிஞ்சு திப்பிலி சாதிக்காய்ஓமம் சுக்கு இவைகளை ஓர்நிறைபாய் வறுத்துப்பொடித்துச் சில்லுக் கருப்புக்கட்டியும் வெண்ணெயுங்கூட்டி மெழுகுபோலறைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்,

மாதுளங்காயை வட்டமாகநறுக்கி விரையெடுத்துபோட்டு அதற்குள் வெந்தயம் ஓமம் சீரகம் வகைக்கொரு விராகனிடை வைத்து முடித்துசூரணித்து சாணிக்குட்பொதிந்துசாணிவெந்தபின் எடுத்து கவசம்நீக்கி ஒருவிராகனிடை சீந்திற்சர்க்கரை கூட்டி அரைத்துத் தயிர்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்,

திரிகடுகு சாதிக்காய சாதிபத்திரி அதிவிடயம் அபின்களிப்பாக்கு மாம்பருப்பு முள்ளி இலவம்பிசின இலவம்பிசின்மேற்றோல்நெல்லிவற்றல் காட்டாத்திபூ கருவேப்பிலை மாதுளம்பூ விளாம்பிசின்காசுக்கட்டி புளியவிரையின்மேற்றோல் தான்றிக்காய் வகைக்குவிராகனிடை-௧ நற்சீரகம்விராகனிடை-௧௬ இவைகளை வெதுப்பி சூரணித்து திரிகடியளவு தேனிலாவது தயிரிலாவது கொள்ளநீங்கும்.

கற்கடகச்சிங்கி விராகனிடை-௨ ஈருள்ளிவிராகனிடை-௧ நற்சீரகம் விராகனிடை அரை இவைகளைவெதுப்பி யரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கிக்கொடுக்க நீங்கும்.

துத்தம் மரப்பூலா முத்தகாசுக்கு ஓமம் அதிவிடயம் பொன்முசுட்டைவேர் நற்சீரகம் குங்கிலியம் இவைகளை ஓர்நிறைபா யரைத்து ஆவினெய்யில் வேகவைத்துண்ண நீங்கும்.

ஒருகழஞ்சு மிளகை ஆவின்மோரில் மூன்றுநாள் ஊரவைத்தெடுத்து அதனுடன் கீழ்க்காய்நெல்லி வரப்பூலாக் கொழுந்து வகைக்கொருபாக்களவு அரைத்து ஷெமோரிற் கலக்கிகொடுக்கநீங்கும்.

துத்திவேரை ஒருஎலிமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அறைத்து எருமைத்தயிர்கலந்து கொடுக்கநீங்கும் ஒருஎலுமிச்சம்பழத்தை எருமைத்தயிரிற் கலந்துகொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க பொடித்து மோரிற் போட்டு மத்தாற்கடைந்து வடிகட்டி அரைவீசம்படி தேங்காய்ப் பாலிற் கலந்து கொடுக்கநீங்கும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் மாதுளம்பூ ஓமம் சாதிக்காய் நெல்லி முள்ளி திரிகடுகு வகைக்குவிராகனிடை-க வெதுப்பி பொடித்துத் திரிகடித்தூளி சர்க்கரையுங்கலந்து எருமைதயிரிற்கொடுக்க நீங்கும்.

வெண்கிழுவை அந்திநாவல் இவைகளின்பட்டையை சமமாய் இடித்துபிட்டவித்துப் பிழிந்தசாறுபடி அரைக்காலில் ஒருகொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் வெண்ணெயிற்கலந்து கொடுக்கநீங்கும்.

சாதிக்காய் காசுக்கட்டி வசுவாசிஓமம் இலவம்பிசின் லவங்கம் அதிவிடயம் குங்கிலியம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க அபின்கழஞ்சி-ச பரித்திபிலைச்சாற்றாலரைத்து தேற்றாவிரைப்பிரமாணமும்பரித்திக்காய் இலந்தம்பழம் இவைகளரைத்து வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் வெண்ணெயிற் குழைத்துக்கொடுக்கவும்.

வெந்தயம்பெருங்காயம் வெள்ளைபூண்டுவகைக்குவிராகனிடை ச-முருங்கைவேர்க்குவிராகனிடை-சoசிவக்கவறுத்தொருபடி தண்ணீர் விட்டு ஒருசிரங்கையாய்வற்றவைத்துகொடுக்க வாயுகழிச்சல்தீரும்.

காசுக்கட்டிவேம்பு வெள்ளுள்ளி பெருமரத்துப்பட்டை இவைகளரைத்து நல்லெண்ணெயிற் பொரித்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

சாதிக்காய் அபின் நீர்ப்பூலாவேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்து கோழிமுட்டைக்கருவிற் கலந்து பொரித்து ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

ஓமம்படி அரைக்கால் நற்சீரகம்படிமாகாணி சுக்குமஞ்சள் அபின்சாதிக்காய்வகைக்குவிராகனிடை-க கஞ்சாவிராகனிடை-உவறுத்துபொடித்து திரிகடிபிரமாணம் இளவெந்நீரிற்கொடுக்க நீங்கும்.

வெட்பூலா மாநதவிடத்தலை நீர்ப்பூலா இவைகளின்வேர்ப்பட்டை அதிவிடயம் நெல்லிமுள்ளி கூவிளம்பிஞ்சு இவைகளை ஓர்நிறை வாயுலர்த்திப் பொடித்து ஆவின்தயிரில் திரிகடிப் பிரமாணம் கொடுக்கநீங்கும்.

கெந்தகம்விராகனிடை-க ஈருகடுக்காயை விரைநீக்கிப்பொடித்துக் கோழிமுட்டை வெள்ளைக் கருவிற் போட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் நாவற்கொழுந்தையரைத்து எருமை தயிரிற்கலக்கி ரு-நாள்கொடுக்கத்தீரும் வெள்ளாட்டுப்பாலில் எலுமிச்சம்பழம் சாறுபிழிந்து முன்றுநாளுதயத்திற் கொடுக்கத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் கடுக்காய்பூவைப்பொடித்துப் போட்டு நல்லெண்ணைவிட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

அரைப்படிகருங்குருவைபாலில் விடத்தலையிலையைவிளாங்காய் பிரமாணம் அரைத்து விரவிப்பிட்டவித்து ரு-நாள் தின்னநீங்கும்.

முற்றினதேங்காய்பூவில் சீனிகூட்டியுண்ணத்தீரும்

அனிச்சைஅத்திமலைதாங்கிவரப்பூலா இவைகளின்வேர்முத்த

க்காசு அதிவிடயம்சீரகம் வெள்ளைருக்கிலியப் ஓமம்இந்துப்புவகைக் குக்கழஞ்சு-க இவைகளை ஆவின்பாலில் வேகவைத்துகொள்ளதீரும்

அரைக்காற்படி எருமைமோரில் ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் இலவங்கப்பட்டையை அரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கநீங்கும்

ஆழாக்கு எருமைப்பாலிற் கலந்தவுடனே ஒருதுளிபுளியிலைச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி கூ-நாள் கொடுக்கத் தீரும்.

நாவிஷகம் கெந்தகம்சித்திரமூலம் சாதிக்காய் அதிவிடயம் தான்றிக்காய் கிராம்பு பெருமரத்துப்பட்டை முத்தக்காசு பொரித்த வெங்காரம் சாயம்பற்பாடகம் இலவம்பிசின்சுக்கு நெல்லிவற்றல் சாதிப்பத்திரி அபின்திப்பிலிகஞ்சா இவைசமன்கூட்டிக் கஞ்சாசாற்றுலாட்டிக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தயிரிலிட வயிற்றுக்கடுப்பு மூலமுளைக்குன்மம் கைகால்வுறதுலுக்கு நாகபஸ்பம்.

ஒருபலம் நாகத்தைக்குகையில் வைத்துருக்கி அதில் கீழ்க்காய் நெல்லிசமூலத்தை உரைத்துப்பொடித்து தூள்பலம்-க தூவிவறுக் கப்பற்பமாகும் அந்தபற்பத்திலிடை சூதம்சேர்த்து பனைமட்டைச் சாற்றுலாட்டி பில்லைதட்டிக் காயவைத்து குக்குடம்போடக் கொடியசுண்ணமாகும் அதைவெண்ணெயிலும் வியாதிக்குத்தக்க மற்ற அனுபானங்களிலுங் கொடுக்க ஷை வியாதிகள்தீரும்.

வயிற்றுக்கடுப்புக் கழிச்சலுக்கு.

ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-க ஓர்நிறையாய்வெதுப்பிப்பொடித்து வெல்லம்-க கூட்டியரைத்து திரிகடிப் பிரமாணம் கo-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுக்கடுப்பு வாயுவுக்கு

சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஓமம்உப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் சுண்டைவற்றல் இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்து சுடுசோற்றில் திரிகடிப்பிரமாணந் தூவி நெய்வார்த்துண்ணத்தீரும்.

ஆசனக்கடுப்புக்குப் புகை.

ஆமையோட்டைப் பொடித்துத் தணலிற்றூவி அபானவாயிற் புகைபிடிக்க கடுப்பு உடனே தீரும்.

இரண்டுவிராகனிடை சுக்கை மோர்விட்டு மைபோலரைத்து அரிசிலைடம்வைத்து தைத்து மோரில் எ-தபா வேகவைத்துவடிகட்டித்தயிரிற் குழைத்துண்ணத் தீரும்.

சுரத்தின்பேரிற்காணுங் கடுப்புக்கு.

நெற்பொரிமா ஆவின்வெண்ணெ கற்கண்டு நற்சீரகத்தூள் இவைகள் ஓர்நிறையாய் ஒன்றாய்பிசைந்து விளாங்காய்ப் பிரமாணம் கூ-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

சகலகிராணி அதிசாரம் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல் சீதம் இரத்தம்விழுதல் மூலக்கடுப்பு வயிற்றுக்கடுப்புக்கு.

சுண்டைவற்றல் கருவேப்பிலை மாம்பருப்புஓமம் மாதுளம்பழத்தோடு நெல்லிமுள்ளி வெந்தயம் இவைகளைச்சமமாய் வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தயிரிற்கொள்ள நீங்கும்.

செவியம் முத்தக்காசுசுக்கு திப்பிலிதிப்பிலிமூலம் மல்லிவாய் விளங்கம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம்அரத்தை பேராத்தைமிளகுவெ ந்தயம் குருசாணிஓமம் தக்கோலம்லவங்கப்பட்டை சன்னலவங்கப் பட்டை இலவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கிராம்புஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-க தாதுனிகண்டங்கத்திரிசிறுவ ழுதலை சித்திரமூலப் சுகுமூலிமுக்காவேளை சிறுகாஞ்சோரிநன்னாரி சிற்றாமுட்டி வட்டத்திருப்பி சிறுகுறிஞ்சா விலாமிச்சுன்னம் வில் வம்மாதுளம் இவைகளின்வேர் வில்வப்பிஞ்சு மாதுளப்பிஞ்சு கரு வேப்பிர்க்கு நெற்பொறி வகைக்குப்பலம்-வஇவையெல்லாமிடித்து ச-படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவேளைஒன் றுக்கு அரைக்காற்படிவீதங் கொள்ள நீங்கும்.

வெந்தயம் வால்மிளகு கருஞ்சீரகம்அதில் சாதிப்பத்திரி ஓமம் சாதிக்காய்கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி திரிகடுகுதிரிபலை மாதுளம்பழ த்தோல் அதிமதுரம் குருசாணியோமம் அதிவிடையம்சிறுநாகப்பூ வாய்விளங்கம்கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் கடுக்காய்பிஞ்சு சீரகமல்லி தாளிசபத்திரி மூத்தக்காசு சன்னலவங்கப்பட்டை காட்டாத்திப்பூ கற்கடகச்சிங்கி கசகசா ஏழுவிசைபுடம்போட்டகஞ்சாபெருமரத்து ப்பட்டை கூவிளத்தின்பழம் அபின்புளியவிரைத்தோல்மாங்கொட் டைப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-வ பெருங்காயம் விராகனிடை-க இ வைகள் இளவறுப்புச்செய்து கலுவத்திட்டு ஆல்அரசு நாவல்அத்தி நீர்ப்பூலா ஒதி ஆவாரைவிடத்தநெல்லி இலந்தை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்பலம்-உ இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு எட் டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி அதனல் மைபோலாட்டி நாவல் ஏழுதொன்னையால் மூடித்தைத்து மறைவில் வைத்து மூடித்தியெரித்த இலைஅவிந்தபருவத்தில் மருந்தைஎடுத்து அரைத்து சுண்டைக்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்துகொண்டு அந் தந்தவியாதிக்குத்தகுந்தபடிபொன்னாங்காணிசாறுகிராம்புஆவாரம் பட்டைகியாழம் கோரைக்கிழங்குசாறு எருமைத்தயிர்மோர்தேன் பச்சரிசிகழுநீர் இவைகளிலொன்றில் ஒருண்டை கொடுக்கத்தீரும்.

பெருமரத்துப்பட்டை கொழுந்து மருதப்பட்டை உசிலம்பட் டைவகைக்கொருதேங்காய்பிரமாணம் சிதைத்துவெண்சோளக்கல ந்த கழுநீரிற்போட்டுப் பிசைந்துவேளையொன்றிற்குஅரைக்காற்படி வீதங்கொடுத்து கோழிமிளகுநீரும் அன்னமுங்கொள்ளத்தீரும்.

மாதுளம்பிஞ்சு வில்வப்பிஞ்சு விளாம்பிஞ்சுமாம்பருப்பு இலவ ம்பிசின் நெருஞ்சிக்காய் அத்திப்பிஞ்சு பெருமரத்துப்பட்டை புளி யவிரைத்தோல் பொன்முசுட்டைவேர் நாவற்பட்டை நாய்க்கடுகு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குருசாணிஓமம் பெருங்காயம் இவைகள் வெய்யலிலுலர்த்தித் தூள்செய்து எருமைமோரில் திரிகடிவீதங்கொ ண்டுவரத்தீரும்.

அகத்திஅரசுஅத்திஆவாரை இவைகளின்பிஞ்சு மாதுளம்வேர் கோலவத்தண்டு சுரைத்தண்டுதான்றி நெல்லிக்கடுக்காய்சாதிக்காய்

கிராம்பு வத்திரி ஓமம்வெந்தயம் திரிகடுகுஏலம் லவங்கம்சடாமாஞ்சில் குருசாணிஓமம் அதிமதுரம்வாய்விளங்கம் சீரகம்மல்லி கருக்குமூலம் வகைக்குக்கழஞ்சு க இவைகள்சிதைத்து மூன்றுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிஅதில் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெபோட்டு உருக்கினபின் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ௩-நாள் கொள்ளத்திரும்.

சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய்கிராம்பு கோஷ்டம் அதிமதுரம் அதிவிடயம் லவங்கப்பட்டை இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் இவைகள் ஓர்நிறையாயரைத்து மாதுளங்காய்க்குள்வைத்து வெள்ளைத்துணிசுற்றி அதின்மேற்சாணப் அப்பிக்கட்டெருவிற்புடம்போட்டு சாணியை வெந்தபருவத்திலெடுத்துக் கவசநீக்கி கஞ்சாசாற்றாலாட்டிச் சிறுசுண்டக்காய்ப்போலுண்டைசெய்து வடிதலிற்கொடுத்தால் கடுப்புசீதம் இரத்தம் மூலம்நீங்கும்சேனிலிட அதிசாரம்நீங்கும்புளி கூட்டி மிளகாய்தள்ளவும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி பெருங்காயம்சீரகம் அதிவிடயம்கிராம்பு அபின் கஞ்சாவெந்தயம் கழற்சிவித்து குருசாணிஇவைகள் ஓர்நிறையாய் கஞ்சாயிலைச்சாற்றால் ௪-சாமம் அறைத்து இலந்தைவிரைபிரமாணம் உண்டைசெய்து தயிரில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்திரும்.

கிராம்புதிரிகடுகு ஓமம்சிற்றரத்தைபொன்னவரைவேர் அன்னபேதி சமுத்திராபழம் சாதிக்காய்பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ வெள்ளுள்ளி தோல்நீக்கி பலம்ஒன்னறைவெற்றிலைக்காம்பு விராகனிடை-௨ இவையெல்லாம்வறுத்து மைபோலரைத்துவெற்றிலையில்வைத்துக்கட்டி ஒருசட்டியில்வைத்து தீயெரித்து வெற்றிலை கருகிவருகிறசமயத்தில் எடுத்துஅரைத்து மறுபடியும்வெற்றிலையில் வைத்துச்சுருட்டி முன்போல்வெதுப்பியெடுக்கவும் இந்தபடி ௭-விரைவேகவைத்துஅரைத்துஉண்டைசெய்துவெந்நீரிற்கொள்ள தீரும்

திரிகடுகுஓமம்சாதிக்காய்சாதிபத்திரி அதிவிடயம்கிராம்புஅக்கிராகாரம் வகைக்குவிராகனிடை-௧ அபின்விராகனிடை-௪ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்துச் சுண்டக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து எருமைத்தயிரிலிடத் திரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் குருசாணிஓமம் விளாய்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு இலவம்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ இவைகண்டயிடைக்கு அபின்கூட்டி கஞ்சாயிலைச்சாற்றில் ஒருசாமமும் ஊமத்திலைச்சாற்றி லொருசாமமும் ஆட்டிப் பரித்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி எருமைத்தயிரில் நாழியொன்றிற்கு ஒருண்டையாக ௫-நாள் கொடுக்கத்திரும்.

சீரகம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரிகிராம்பு அதிவிடயம்குருசாணி ஓமம் சாதிலிங்கம் ஊமத்தம்விரை விளாய்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு

வகைக்கு விராகனிடை-க இவைகண்ட இடைக்கு அபின்கூட்டிக் கஞ்சாயிலைச்சாற்றிலும் ஊமத்தம் இலைசாற்றிலும் வகைக்கொரு சாமமரட்டி பரித்திவிரைப் பிரமாணம் உண்டை செய்துக்கொண்டு தேனிற்கொள்ள கிராணிக்குள்நீங்கும் எருமைத்தயிரிலிட வயிற்று க்கடுப்பு நீங்கும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி ஆனைத்திப் பிலி ஓமம் அதிவிடயம் கோஷ்டம் சுசுகசாசிரகம் கருஞ்சிரகம்வால் மிளகு குருசாணிஓமம் திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் வெர்தயம் மலடு கடுக்காய்மொக்கு அபின் சுத்திசெய்தகஞ்சா அதில் காட்டா த்திமொக்கு தாமரைக்கிழங்கு விளாவரிசி நீர்முள்ளிவித்துகார்கோ லரிசி முத்தக்காசு தென்னமொக்கு மாதுளைவித்து பூலரவேர்ப்பட் டை கருவேல்வித்து பெருமாத்தின் வேர்ப்பட்டை காட்டுக்கரணை புளியவிரைத்தோல் வாங்கொட்டைபருப்பு வகைக்குப் பலம்-உ இ வைகள் நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து ஆல் அரசு நாவல் அத்தி முள்ளிலவு ஒதியம்பட்டை முடக்கொத்தான் வெட்பூலா இவைக ளின்வேர்கள் ஓர்நிறையாயிடித்து அரைப்படிசலத்திற்போட்டொரு படியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதின் ஆவின்பால்படி - உ வெல்லம் பலம்-யி கூடச்சேர்த்து பாகுசெய்து மேற்படி சூரணத்தை தூவிக் கிண்டி ஆவின்நெய்படி-க விட்டு லேகியஞ்செய்து இறக்கிதேன்படி வ-கெந்தகச்செந்தூரம் லோகசெந்தூரம் வகைக்குப்பலம்-க போட் டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு கழற்சிக்காயளவு அந்திசந்திஒருமண் டலங் கொள்ளத்தீரும்.

மாதுளம்பழத்தோல் வில்வப்பிஞ்சு காட்டாத்திமொக்குகடுகு பொன்முசுட்டைவேர் முத்தக்காசு புளியவிரைத்தோல் லவங்கம் இலவம்பிசின் ஓமம் குருசாணிஓமம்திரிகடுகு வெட்பாலையரிசிஆனை த்திப்பிலி நாவற்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை மாம்பருப்பு கழற் பருப்பு கருங்காலிவயிரம் வெள்ளிலோத்திரம் நீர்முள்ளிவிரை அதி விடயம் கருஞ்சிரகம் நற்சிரகம் க்காசுக்கட்டி இவைகளை ஓர்நிறையா ய்ப்பொடித்து நெல்லிக்காய்ச் சாற்றுலாட்டிக் கழற்காய்ப் பிரமா ணம் உருண்டை செய்துக்கொண்டு தயிரிற்கொள்ளத் தீரும் இவை களெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

கிராணிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

——

வாயுரோகப்படலம்.

அதாவது நரம்புவழியாய் வாதநீர் அதிகரித்து அபானத்தில் விரைகளில் நரம்புவழியாயும் இன்னம்பலபலவழியாயும் வாதநீர்களால் சகலவியாதிகளையும் அதிகரித்தால் அதுமேக சம்பந்தத்தில் சேர்ந்தவியாதி என்னப்படும் இது வாயுரோகப்படலமென பெயர் வகுக்கப்பட்டது.

விருத்தம்.

உரைத்தோம்வாயுமென்பதற்கு முகந்தவா தந்தானறிந்து
நிரைத்தகூட்சவிதமனைத்தும் நேரும்பலநூல்தனையாராய்ந்து
குரைத்தமொழியுந்தான்பகுத்துக் கூறப்பிணியுந்தானகல
திரைத்தமுனிவர்தன்னருளால் தெரியவுரைத்ததுவாமே.

அண்டவாயுக் குணம்.

வாயு குடலிற்றங்கி நரம்புவழியாய் விரையிலொன்றி சிறங்கி பொருமி வலிக்கும் அது மேல்நோக்கி உடலுள் வாங்கும் அதன் நரம்பு புடைத்துக்காணும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சி கழற்கொடிசாரணை ஆடாதோடை வேளைவேலிப்பருத்தி கோழியவரை இவைகளின்கொழுந்து எருக்கமொக்கு வகைக்குப்படி-க வசம்பு சித்திரமூலம் மிளகுதிப்பிலி ஓமம்வகைக்கு விராகனிடை-ரு வெள்ளுள்ளி கழற்சிப்பருப்பு விராகனிடை-ங பெருங்காயம் விராகனிடை-க இவைகள் வேலிப்பருத்திச் சாற்றிலரைத்து க-கழஞ்சுவீதம் உண்டைசெய்து நிழலுலர்த்திக் கொண்டு சங்கங்குப்பி நொச்சி உத்தாமணி முருங்கை சாரணை கொடுவேலி வகைக்குப்பலம்-உ வீதம் ஒன்றாய்ச்சிதைத்துக் கியாழஞ் செய்து அதில் ஒருண்டையை ரு-அரைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி மூன்றுநாள் புளிதள்ளி சாப்பிடத்திரும்.

கொடுவேலி சங்கங்குப்பி செங்கத்தாரி கரத்தொட்டி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ச கருப்புக்கட்டிபலம்-எ எள்ளுப்பொடி பலம்-உ மினகுஓமம் வகைக்குப்பலம்-க வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-உ சீரகம் இந்துப்புவெடியுப்பு நவாச்சாரம் அதிவிடயம் வகைக்கு விராகனிடை-உ தேங்காய்-க இவைகளை மெழுகுபோலிடித்து கொட்டைபாக்குப்பிரமாணம் இருபோது உ௰-நாள் உட்கொள்ள புகையிலைதள்ளவும்.

குருணிக் கழுதைப் புட்டையை நாலுமரக்கால் தண்ணீரிற் கரைத்து வேடுகட்டி அதின்மேல் எருக்கங்காயில் பஞ்சுவிரைநீக்கி நாட்பட்ட வரகரிசிமாவை வைத்துமூடி நூலாற்கட்டி பிட்டவித்துக்காய் வெந்தபதத்திலெடுத்து நாழிகை-க கடுகு ஒருகாய்பிட்டை சாப்பிடத்திரும் பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்.

சத்திசாரணைவேர் முடக்கொத்தான் கொழுந்து கழற்கொழுந்து உள்ளிபெருங்காயம் சுக்கு இவைகள் ஓர்நிறையாய் அரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளுள்ளிசுக்கு நாவற்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க இடித்து நாழிநீரிற்போட்டு சரியாகவற்றவைத்து அதில் மூன்றுகழற்பருப்பைப் பொடித்துப்போட்டு மூன்றுநாள் கொடுத்து முருங்கையிலையை அதில்வதக்கிக்கட்ட விரையேறிஇறங்குகிறது தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஒருதேங்காய்ப்பூவின் மத்தியில் தோல்நீக்கின ஒருபலம் வெள்ளைப்பூண்டைவைத்து பிட்டவித்து பூவைப்பால்பிழிந்துபூண்டையும் ஒருபலம் முருங்கைப்பட்டையையும் நன்றாயரைத்துச் சாறுபிழிந்து ஒன்றாய்க்கலந்து சாப்பிட்டுக் காற்றுபடாதஅறையிற்படுத்துக்கொள்ளவும் இப்படி-ங நாள் செய்யத்தீரும்.

சழற்சிப்பருப்பு வெள்ளுள்ளி முருங்கப்பட்டை சுக்கு கருஞ்சாணம் வகைக்குக்கழஞ்சு-ச ஒருபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி கூ-போது கொடுக்கத்தீரும்.

புரசவிரை மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-ங வெள்ளைப்பூண்டு விராகனிடை-ங அரைத்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம்மூன்றுநாள் உதயத்திற்கொடுக்கத்தீரும் புளிபுகையிலைதள்ளவும்.

சழற்பருப்பு சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு இவைகளின்வேர்ப்பட்டைவகைக்கு விராகனிடை-௰ அண்டவெல்லக்கருவில் விரவிப்பொரித்துண்ணத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெளுமைக்கருவில் ஒருசழற்பருப்பு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சிற்றாமுட்டிக் கொழுந்தும் அரைத்துப்போட்டுப் பொரித்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

கருவளையல் மிளகு பெருங்காயம் இவைகள் ஓர்நிறையாய்மைபோற்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

திருகுகள்ளியைவாட்டிச் சாறுபிழிந்து அதற்குநிகர் நல்லெண்ணெய்கூட்டி ஆள்பலத்துக்குத்தக்கபடி மூன்றுநாள் கொடுத்து ஆறுநாள் பத்தியம் வைக்கத்தீரும்.

கழற்சிப்பருப்பு சத்திசாரணைக்கிழங்கு மிளகு இந்துப்புபெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வசம்பு இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெள்ளாட்டுப்பாலிலரைத்துக் கொடுக்கநீங்கும்.

புளியிலையைபிடித்து ௲-படி சலத்திற்போட்டு அதில்திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் காந்தம் வெங்காரம்வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-க வாளம் விராகனிடை-ம கழற்சிப்பருப்பு விராகனிடை-ரு இவைகள்கிழிகட்டி வேகவைத்து மருந்துகள்கழுவி எருக்கம்பூச்சாற்றாலாட்டி பிதற்றுவிரைப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து விளக்கெண்ணெயில் ஒருகுளிகையைஉரைத்து மூன்றுநாள் பத்தியமாய் கொடுக்கநீங்கும்.

பெருங்காயம் கழற்பருப்பு மிளகு இவைகள் ஊமத்திலைச்சாற்றாலரைத்து பரித்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இருபோது மூன்றுநாள் ஒருகாசிடை ஆமத்திலைச்சாற்றி லரைத்துக் கொடுத்து மேற்படிசாற்றைற விரையிற்பூசி தடவிவறுத்து ஒத்தணஞ் செய்யத்திரும்.

இலுப்பைப்பிண்ணாக்கும் சிவந்தகோழிக் காந்தமும் இரண்டு சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துக் கருப்புக்கட்டியில் பொடித்து கொடுக்க நீங்கும்.

குட்டித்தக்காளியிலையும் தைவேளையிலையும் வதக்கி ஒத்தணஞ் செய்து கட்டவும்.

கழுதைலத்தியும் கழற்சியிலையும் வறுத்து ஒத்தணஞ் செய்து கட்டவும்.

ஆனை குதிரை ஒட்டை கழுதை வெள்ளாடு இவைகளின்லத்தியும் தேட்கொடுக்கியிலையும் தேங்காய்க் திரிகினபூவும்பூவரம்பூவும் கொடிக்கள்ளிபட்டையும் ஒர்நிறையாயிடித்து வறுத்து ஒத்தணங் கொடுக்கவும்

மந்தாக்கினிவாய்குணம்.

பசிமிகஉண்டாகி மந்திக்கும் சிந்தையில்நினைந்ததெல்லாந்தின்னவிரும்பும் கொள்ளஒட்டாது வயிற்றிறங்காமல் வாந்தியாகும் மலக்கருரும் கிறுகிறுக்கும் வயிறுவலிக்கும் மலத்தில்சிறு இரத்தமும் மிகுந்தசலமும்விழும் பலங்குறையும் நயனமுகம் வெளுக்கும்.

நிவர்த்தி.

பேற்றேல்நீக்கின எட்டுப்பலம் இஞ்சியைசிறுபில்லையாக நறுக்கி அதில்-கரு எலுமிச்சம்பழம்பிழிந்து சூரியனில் வைத்துலர்த்தி சரிநெய்விட்டுவறுத்து கூகைநீர்பலம்-க சீரகம்பலம்-உ சுக்குச்சாதம் திரிசாதம் திரிகடுகு தாளிசப்பத்திரி குரோசாணிஓமம்வாய்விளங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ இவைகளை பிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனியயும்-௩ கூட்டிக் திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

மேற்றேல்நீக்கி அரிந்த இஞ்சிபலம்-ம உமிபோக்கின சீரகம் பலம்இரண்டரை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்துலர்த்தி ஆவினெய்தெளித்துச் சூரணஞ்செய்துக் கொண்டு திப்பிலிமிளகு கோஷ்டம்கிராம்புதாளிசப்பத்திரிதிப்பிலிவாய் விளங்கம சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம் சொத்தமல்லி ஓமம் திப்பிலி

மூலமும் நாளிவேர்சந்தனம் ஏலம்தழுதாழை வேர்த்தோல் இவைகள் ஓர்நிறைபாகக் கரிச்சாலைச்சாற்றில் மூன்றுநாளூரவைத்துஉலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நெற்பொறி முந்திரிப்பழம் சலாசத்து பற்பம் வகைக்குப்பலம்-௧ சீனிபலம்-௰ கூட்டித் திரிகடி பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இந்துப்பு திரிகடுகு கருவேப்பிர்க்கு வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகட்கு எட்டிலொன்று காச்சிவெதுப்பி சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் அன்னத்திற்றாவி நெய்விட்டு பிசைந்து சாப்பிடத்தீரும் மலசுத்தியாகும்..

அக்கினிமந்தம் வாய்பொருமலுக்கு.

கண்டங்கத்திரி முள்ளி சத்திச்சாரணை ஓமம் கொடுவேலி திரிகடுகு நவாச்சாரம் திரிபலை பஞ்சலவணம் சத்திச்சாரம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௪ வீதம்பொடித்து அதற்குநிகர் அசுவகெந்திச்சூரணம் கூட்டித்தேனிலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவதுகொள்ளத்தீரும்

இந்துப்பு விராகனிடை-௧ சீரகம்விராகனிடை-௨ சாமம் ஓமம் விராகனிடை-௩ சுக்குவிராகனிடை-௩ திப்பிலிவிராகனிடை-௫ மிளகுவிராகனிடை-௬ பொடித்து அதற்கு கடுக்காய்ப்பொடிகூட்டி திரிகடி வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

ஓமம்சுக்கு கொடிவேலிவேர் இவைகள் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து அதற்குநிகர் கடுக்காய்ப்பொடி கூட்டித் திரிகடிப் பிரமாணம மோரிற் கொள்ளத்திரும்.

பச்சைகருவேப்பிலையை ஒருதேங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஒன்றரைப்படி தண்ணீர்கலக்கி அரைபடியாய்வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில்கருப்புக்கட்டி பலம்-௩ போட்டுப்பாகுசெய்து கரியுப்புவெடியுப்பு இந்துப்பு சினிக்காரம்வெள்ளுள்ளிகருஞ்சீரகம்ஓமம்திப்பிலி பெருங்காயம் சவுக்காரம் நவாச்சாரம வகைக்குக் கழஞ்சு-௩ நெற்பொரிபடி அரிக்கால் இவைகள் தனித்தனியே சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்திரும்

தோல்சீவின இஞ்சிபலம்-௭௬ அரைப்படிநெய்தெளித்து பொன்னிறமாய் வறுத்துச் சூரணித்துக்கொண்டு கடுகுரோகணி தேசாவரம் சுக்குசீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ ஏலம் மிளகு வகைக்குப் பலம் முக்கால் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி நெல்லிமுள்ளிவகைக்குப் பலம்-௨ சாதிக்காய் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூலவங்கம் தாளிசப்பத்திரி-௩ கைநீர்வகைக்கு கால் இடித்துச் சூரணஞ் செய்துக்கொண்டு இருவகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து சர்க்கரைபலம்-௬௬ கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்திரும்.

வாயுத்திரட்சி அரோசியம் மலக்கட்டுக்கு.

ஆவின்பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்தசிவதை பலம்-௬ திரிபலை சுக்கு திப்பிலிபூண்டு வகைக்குப்பலம்-௧ லவங்கப்பட்டை லவங்கப் பத்திரி சிறுநாகப்பூ ஏலம் இந்துப்புவகைக்குப்பலம் - ௨ இவைகளை யிடித்துசூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகூட்டி திரிகடிப் பிரமா ணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

பித்தவாயு அரோசிபம் அக்கினிமந்தம் வயிற்றெரிவுக்கு.

ஆவாரைபஞ்சாங்கச் சூரணப்பொடி-௧ இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் முசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி -௨ சீனி பலம்-௪௰ ஒன்றாய்க்கலந்து பாகுசெய்து அதில்சீரகம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-௨ விளாமிச்சம்வேர் சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-௪ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்துதூவிகிண்டி ஆவின்நெய்படி-௨ தேன்படி-௩ கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்துகொட்டை பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும இச்சாபத்தியம்.

புளியேப்பத்திற்கு

வசம்பு சுட்டசாம்பல் வறுத்தகரியுப்பு பெருங்காயம் இவைகள் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிலாவதுநீரிலா வது கொள்ளத்தீரும்,

ஊஷ்ணவாயுவுக்கு.

பிரண்டைஓமம் கருவேப்பிலைக்குகரியுப்பு வகைக்குப்பலம் வறு த்து மூன்றுபடி எருமைமோர்விட்டு ஒருகொதி வந்தபிறகு இறக்கி வைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவரநீங்கும்.

அஜீரணவாயுவுக்கு.

சுக்கு திப்பிலிமிளகு அசமதாகம் இந்துப்புநற்சீரகம்பெருங்கா யம் இவைகளோர் நிறையாய்ச்சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆச னத்திற்பிசைந்து ஆவின்நெய்விட்டு உண்ணநீங்கும்.

சத்திச்சாரணை கண்டங்கத்திரிவில்வம் இவைகளின்வேர்வகைக் குப்பலம்-௨ சுக்குபலம்-௧ பூண்டுபலம்-௬ சாவம்பலம்-௪ இந்துப்பு பலம்-௪௰ இவைகள்சிதைத்து ஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கா ற்படியாய் வற்றவைத்து ஆசனத்தின் பின்னுட் கொள்ளத்தீரும்.

மிளகை வறுத்துப் பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற் கொள்ள நீங்கும்.

கருவேப்பிலைக்கு சுக்கு சீரகம் ஓமம்வகைக்கு விராகனிடை-௩ ஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து உட் கொள்ள நீங்கும்.

மந்தவாயுவுக்கு.

சீரகம் ஏலம் பச்சைகர்ப்பூரம் இவைகள் ஓர்நிறையாய்சூரணித் து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகூட்டி திரிகடி அந்திசந்தி கொள்ளநீங்கும்

மேற்சொல்லிய இஞ்சிபலம்-ய ஏலம் திரிகடுகு கிராம்பு ஓமம் வாலுளுவையரிசி சாதிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி சீரகம் அதிமதுரம் குறாசாணியோமம் அமுக்கரா கசகசா லவங்கப்பத்திரி கொடிமல்லிமுந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் இவைகள் நெய்விட்டு வறுத்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் உட்கொள்ளநீங்கும்.

பித்தவாயுவுக்கு.

லவங்கம் திரிகடுகு முத்தக்காசு சிறுநாகப்பூ திரிபலை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்த சிவதை சூரணங்கூட்டி வேளை யொன்றிற்குக் கழஞ்சு தேனிற்கொள்ள நீங்கும்.

நற்சீரகம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் சோம்பு சன்னலவங்கப்பட்டை சதகுப்பை வகைக்குப்பலம்-சு மல்லிப்பலம்-சு இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-சு கூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிலிரண்டு வேளையும் ய-நாள் கொள்ள நீங்கும்.

கடுக்காய் திப்பிலி சுக்கு சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு நறுக்குமூலம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகள்பொடித்து ஒருபலங் கருப்புக்கட்டியை பாகுசெய்து அதிற்றூவிக்கிண்டி நாழியொன்றிற்கு ஒருகழற்காய்ப் பிரமாணம் கொள்ளநீங்கும்.

வாயுச் சூலைக்கு.

திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் இவைகள்வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிற்கொள்ள நீங்கும்.

ஆனந்த வாயுவுக்கு.

துப்பையிலையை எலுமிச்சங்காயளவில் அரைத்துபழச்சாற்றில் கலக்கிக்கொடுக்க நீங்கும்.

பதினாறு எருக்கிலைக்குள் தோல்நீக்கின அரைப்பலம் வெள்ளைப்பூண்டை வைத்துக்கட்டிப் பிட்டவித்து இலைவெந்தபருவத்தில் எடுத்துச் சாறுபிழிந்து அந்தசாற்றில் பூண்டையரைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபொழுது கொடுக்கநீங்கும்.

ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு மிளப்பைபிணாக்கை ஆறாக்குபுருள்ளிச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு வெதுப்பிக்கொடுக்க நீங்கும்.

வாயுக்குத்துக்கு.

கொடுவேலிப்பட்டை சுக்கு பறங்கிப்பட்டை பிறப்பங்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-ரு வீதஞ்சிதைத்து சு-படிசலத்திற் போட்டு எட்டொன்றுப்வற்றிக் கியாழஞ்செய்து நாளொன்றிற்குமூன்றுநாள் கொடுக்கநீங்கும்.

வாயுபொருமலின்குணம்.

வாயுப்பொருமி அக்கினிமந்தித்து உண்டை அசனத்தை வாந்திக்கும் புளித்தேப்பமிடும் காற்றுப்பரியும்,

நிவர்த்தி.

பத்துவிராகனிடை சுக்கை வேலிப்பருத்திச்சாற்றை யைபோலரைத்து மில்லேதட்டி ஒருசட்டியில் இரண்டு விற்கனம் உப்பைப் பரப்பி அதின்மேல் முன்போல உப்பைப்பரப்பி ஓடுமூடி சீலைமண் செய்து நாலுஎருவிற் புடம்போட்டு பொடித்துதேனிற் கொள்ள நீங்கும்.

சீனிபலம்-கஙூ ஒன்னறைபடி ஆவின்பாலிற் பாகுசெய்து அதில் கரிசாலைச்சூரணம் பலம்-க ஏலம் வாய்விளங்கம் மிளகுஓமப்லவங்கப்பட்டை வெள்ளுள்ளி வாலுளுவை திப்பிலி நற்சீரகம் வகைக்கு பலம்-௨ சதகுப்பைபலம் மல்லிகைபலம்-ஙூ கிராம்புவிராகனிடை-௨ இளவறுப்பாச்சூரணித்து தூவிக்கிண்டி தேன் நெய்விட்டு லேகியஞ் செய்துநாழியொன்றிற்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள நீங்கும்.

சுக்குபலம்-ச சர்க்கரை தேன்வகைக்குப்பலம்-௨ இவைகள்லேகியஞ்செய்துக் கொள்ளநீங்கும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் அரத்தை நறுக்குமூலம் பேய்ப்புடல்மல்லி வாய்விளங்கம் வேர்ப்பிர்க்கு கருவேர்ப்பீர்க்கு முருங்கப்பட்டைசத்திச்சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம்-௨ இவைகள் சிதைத்து நாழிசலத்திற்போட்டு வ-படியாய் வற்றவைத்து இரண்டுநாழிகொள்ளநீங்கும்

குண்டலவாயுக்குணம்.

வாயுமிகத்துக் கூப்பிட்டோடித்திரிந்து வயிற்றில்வந்துகற்போற்றிரளும் மறுபடியும்சிதறி உடம்பெங்கும்பறந்து பின்வந்தடங்கும் தீபனத்தை ஒடுக்கும்.

குடசரிவாயுக்குணம்.

வாயு அதிகரித்து குடல்மூலது நெஞ்சுவிலாவுமுதலானஇடங்களில் ஓடிபுடைத்து புரண்டு அழன்று வலிக்கும் உடலயரும் மலங் கருகும்,

அனாகதவாயுக்குணம்.

மென்மேல் உண்பதினாலும் நொந்தஅன்னம் வூசற்கறி புசித்தலாலும் மலங்கட்டினல் வாயு அதிகரித்து வயிறுபொருமி வாந்திப் பிராந்தியாகும்.

அத்தருவாயுக்குணம்.

அக்கினி மந்தித்து சீரணங்காலம் உண்டவண்ணமாய்ப் பிரவாதிக்கும் புளித்தேப்பம் வாந்தி தாகங்காணும் வாயுதருங்காற்று பரிந்துகொண்டிருக்கும்,

துடிவாயுக்குணம்,

வாயு அடிக்கடி உடலிற் பரந்தோடித்துச் சிலநேரமடங்கி யிருக்கும் நாடோறு மதிகரித்து இப்படியே கேட்டை யறுகச் செய்யும்,

குடல்வாயுக்குணம்

குடலில் வாயுபுரண்டு வலித்துக்குமுறி இரையும் விலாதீபோற் கலக்கும மந்திக்கும்.

சகலவாயுவுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்,

வேப்பீர்க்குமூர்க்கரை சாரணைவேர் கருவேப்பிர்க்குமுருங்கை யிர்க்கு வகைக்கொருபிடி சுக்கு மஞ்சள் வகைக்குவிராகனிடை-௩ இவைகள் சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டுஅரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து போசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீரகம் இந்துப்பு ஓமம் திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் இவைகள் ஓர்நிறைபாய் வெதுப்பிச்சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம்தே னிலாவது நெய்யிலாவது உண்ணத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளிஓமம் வாலுளுவையரிசிஇவை கள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பி பனைவெல்லங்கூட்டி மெழுகுபோ லரை த்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகுஓமம் பெருங்காயம்வகைக்குப் பலம்-௧ வெதுப்பிச்சூரணித்துக் கரியுப்பை எருக்கம்பழுப்புச் சாற் றாலரைத்து ௪-அல்லது ஆறுபுடம்போட்டு பஸ்பம்பண்ணியதைஷெ சூரணத்திற்கு நிகர்கூட்டித் திரிகடியளவு ௭-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

செவியம் கொடிவேலிவேர் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி சுக்கு வகை க்கு விராகனிடை-௩ சிதைத்து இரண்டுபடி நீரிற்போட்டு அரைக் காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்சாதிலிங்கத்தை உரைத்துக் கொ ள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகுதிரிபலை திப்பிலிமூலம் சித்திர மூலம் இந்துப்புசவுட்டுப்பு வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி இவைகள் ஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்துத் திரிகடியளவு தேனிற்கொள்ளத்தீரும்,

அசுவகந்தி நற்சீரகம் திரிகடுகு ஏலம்கிராம்பு அக்கிராகாரம் அ ரத்தை இவைகளை ஓர்நிறையாய் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

மிளகு ஓமம் வெந்தயம்சீரகம் தைவேளைவேர் இவைகள்வெது ப்பிப் பொடித்துத் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் அ-பலம் பனைவெல்லம் பாகுசெய்து அதில்திரிகடுகு ஏலம் சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ வெதுப்பிப் பொடி த்துப்போட்டுக்கிண்டி தேன்நெய் வகைக்குப்படி-வவிட்டு லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சி மட்டி கடுகுரோகணி சிப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை வசுவாசி சிற்றரத்தைச் சித்திரமூலம் அதிமதுரம் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம்கல்லுப்புகுரூசாணி ஓமம் மிளகு வாய்விளங்கம் கிலவாகைவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-ரு இவைகளைச் சூரணித்து அதற்குச்சமன் சீனிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வாயுவுக்கு விரோசனம்,

மிளகு இந்துப்பு வகைக்குகழஞ்சு-க சீரகம்கழஞ்சு-அ சுக்கு அரியசிவதை வகைக்கு வராகனிடை-க ஓமம்கழஞ்சு-ரு திப்பிலிகழஞ்சு-சு கடுக்காய்கழஞ்சு-கல சத்திச்சாரணைவேர் சூரணம் கழஞ்சு-ய இவைகளை நிழலிலுலர்த்தி பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணங் கொள்ள விரோசனமாகி வாயுவுதீரும்.

கெந்தகம் இரதம் நேர்வாளம் திரிகடுகு காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ இவைகளைப் பொடித்து முற்றின தேங்காய்க்குள் ளடைத்துக் கண்ணில் முருங்கைமுளையடைத்து எழுதணிமண்செய்து புடம்போட்டு ஓடுநீக்கி யறைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிற் கொடுக்க விரோசனமாகும் பத்தியம் மோரும் அன்னமும் வென்னீரும் கொள்ள தீரும்.

மல்லி வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி கடுக்காய்வாளம்இவைகளை ஓர்நிறையாய் இஞ்சிச்சாற்றிலாற்றிப் பரித்திவிரைப்பிரமாணம்உண்டைசெய்து மேற்படி சாற்றிலாவது மிளகுகியாழத்திலாவது கொடுக்கச்சகல வாயுவுந்தீரும்.

திரிகடுகு கடுகுரோகணி தேசாவரம் வாய்விளங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சி-உ சுத்திசெய்து முனைபோக்கினவாளங்கழஞ்சு-ய இவைகள் இஞ்சிச்சாற்றால் மைபோலாட்டி குன்றிப்பிரமாணம உண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது பனைவெல்லத்திலாவதுஇரண்டுண்டைகொடுத்து வெண்ணீர்சாப்பிட நன்றாய்விரோசனமாகி சகலவாயுவும் மலக்கட்டுந்தீரும் முன்போல் பத்தியங் கொள்ளவும்,

சிவதைபலம்-க திரிபலைமல்லி கடுகுரோகணி தேசாவரம் இந்துப்பு செவியம் முத்தக்காசு திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ அன்னபேதி விலாமிச்சுவேர் வகைக்கொருகழஞ்சு-ரு தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி கோஷ்டம் சந்தனம் பொறிகாரம் கஸ்தூரி மஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-கஉ இவைகளை வெய்யலிலுலர்த்தி பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் இஞ்சிச்சாற்றிலிட சகலவாயு மலக்கட்டுந்தீரும் மற்றபாதி கட்டுதற்குரிய அநுபானங்களிலிட்டால் குணமாகும் பொறி மிளகுநீரும் அன்னமும் உப்புங்கூட்டி கடுகஞ்சியுங் கொள்ளலாம் இரவில் மிளகு கியாழங் கொள்ளவும்.

சிவதைவிராகனிடை-௩௰ திரிசடுகு வாய்விளங்கம் கிராம்புஇவ ங்கப்பட்டை கோரைக்கிழங்கு திரிபலை வகைக்கு விராகனிடை - ௧ வெய்யலிலுலர்த்தி பொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி திரிகடியளவு வெந்நீரிற்கொள்ள மலக்கட்டுந்தீரும் பத்தியமோரசனஞ் செய்யவும் இரவில் மிளகுக்கியாழநகொள்ளவும் சகலவாயு பாண்டுவீக்கம் விஷ நீர் கிராணிமுதலானதும் நீங்கும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-௨ ஈருள்ளிச்சாறு தண்ணீர்விட்டான் வேர்சாறு பெரும்பேய்க்குமட்டிச்சாறு விதம்படி-வ ஒன்றாய்க் சல ந்து அதில் கருஞ்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிட யம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ உலர்ந்தஇஞ்சி விராகனிடை-௨ கற்று மூஞ்சநகு வில்வக்கொழுந்து இலந்தைக்கொழுந்தமுசுமுசுக்கையிலை வகைக்கு விராகனிடை-௫ அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்கா ய் சிவடித்து ஒருகரண்டிவிதங்கொள்ள ௨௯ - விசை பிரவிர்த்தியா கும் பத்தியம் பொரிமிளகுசாறும் அன்னமும் இரவில் சுக்குக் கியா ழநகொள்ளவும் இப்படி ௪௫-விசைகொள்ள சகலவாயுவுந்தீரும்,

வாயுரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

குன்மரோகப்படலம்.

அதாவது பித்தம் அதிகரித்து குடற்புரட்டல் வுண்டாகி என் னேரமும் எப்பச்சையுண்டாக்கி அக்கினிமந்தத்தைப்பற்றி நிற்பதால் குன்மம் எனப்பெயர்பெற்றது.

விருத்தம்.

செப்பினேன்குன்மமெட்டுந் தெளிவறமானிடற்க
ஒப்பிலாபலநூலாய்ந்து ஒழுங்குடன் பிணிகள்நீங்கி
துப்புறப்பாகந்தானுந் தயவனேசெய்யவென்று
மெய்ப்புடன்முனிவர்தாமும் மேன்மையாயுரைத்திட்டாரே.

மேற்படி விபரம்.

வாதபித்தத்திலே தம் குன்மம் சத்திகுன்மம் பெரிகுன்மம்வலி குன்மம் சூலைகுன்மம் கபாலகுன்மம்.

வாதகுன்மத்தின்குணம்.

ஈரலும் நெஞ்சும்வற்றும் ஒருபக்கத்தைப்பற்றி வயிறெரிந்தலை யுங் குடலைப்புரட்டிவலிக்கும்சத்திக்கும் சிறுசிறுத்துவரும்சந்துகால் கைபொருத்தலையும் இரவில்பாதி உபாதிஅதிகரித்து நித்திரைசற் றும்வராது.

நிவர்த்தி.

வில்வக்காய்பலம்-உம வில்வவேர்பலம்-கரு இவைகள் இடித்து ச-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்ததில கரு-பலம் வெல்லஞ்சேர்த்து வடிகட்டி பாகுசெய்த இஞ்சிபலம்-ரு மிளகுபலம்-ச திப்பிலி உள்ளிபலம்-உ மஞ்சள் அசமதாகம் வகைக்குப்பலம் வெவ்வேருகயிடித்து வடிகட்டிப் பாகில்தூவி பசுநெய்படி வ-விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழிக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ளத்தீரும்

வெள்ளுள்ளிச்சாறு நெல்லிச்சாறு இஞ்சிச்சாறு இளநீர் நெய் பால் வகைக்குப்படி-க ஒன்ருய்கலந்து இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்ததில் கோஷ்டம் ஏலம்வெங்காரம் இந்துப்புநற்சீரகம் திரிகடுகுகொத்தமல்லி கிராம்பு செங்கொட்டை வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும

கொடுவேலி புனலி நிலவாகை குமரி இவைகளின்வேர்வகைக்கு பலம்-ம இடித்து ம-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்து வடித்ததில் திரிகடுகு இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-கபூண்டுபலம்-ரு அரைத்துப் போட்டு ஆவிநெய்படி-க கூடவிட்டுக் காய்ச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருகரணடிவீதம் உண்டுவரத்தீரும்

இஞ்சி சிவதைசிந்தில் நிலவாகை கொடுவேலி கழற்கொடி இவைகளின்மூலம் முடக்கொத்தான் ச மூலம்பூண்டுதிரிகடுகு வகைக்குப் பலம்-க இவைகளையரைத்து அரைபடி சிற்ருமணக் கெண்ணெயில் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

நொச்சி நிலவாகை கொன்றை கழற்கொடி ஆதண்டை முருங்கை சிவதை செப்முள்ளி அவைகளின்வேர் உள்ளி இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையரைத்து ஓரபடி சிற்ருமணக்கெண்ணெயில் போட்டுக்காய்ச்சி கள்ளிப்பால் சமஞ்சகூடவிட்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

பித்தகுன்மக்குணம்

வயிறுமந்திக்கும் வலிக்கும் நெஞ்செரியும் வாய்நீர்ஊறும் ஓக்காளிக்கும் எதிரெடுக்கும்கிறுகிறுக்கும்வியர்க்கும் வாய்கசக்கும்உண்டியையொடுக்கும் மலத்திற் பித்தஞ்சுவரி கடுத்திறங்கும் சிறுநீர் விழி மஞ்சணித்திருக்கலாம்.

நிவர்த்தி.

வில்லவேர் முல்லைவேர்சுக்குஏலம் பாசிப்பயறு நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-வ இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவுமிப்படி ஆறுபொழுது கொடுக்கத்தீரும்.

சத்திச்சாரணைவேரை ஆவின்பாலி லவித்துணர்த்திச் சூரணிஞ் செய்து சீனிகலந்து திரிகடிபிரமாணம் நெய்யிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

முக்காவேளை சமூலம் இடித்துப் பிட்டவித்து காற்படிச்சாறு பிழிந்து திரிகடுகு பொடிவிராகனிடை-ரு கூட்டி ஆறுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்குபலம்-வ மிளகுஓமம்வகைக்குப்பலம்-உ சேங்கொட்டை அக்கிராகாரம் வகைக்குப்பலம்-ரு இவைகளைவெதுப்பிச் சூரணித்துச் சத்திச்சாரணைவேர் சூரணம்பலம்-கசு கூட்டித் திரிகடியளவு வெந்நீரிற் கொள்ளத் தீரும்.

சிலேத்மகுன்ம குணம்.

நாவுவழு வழுத்தினிற்கும் வாய்நீர்சுற்றி வாந்தியாகும் விக்கல் கொட்டாவி இருமல்தும்மல் இளப்பு வயிற்றிரைச்சல் காணும் நீர்மலங்கட்டு அன்னத்தைவெறுக்கும் புறந்தாள் வீங்கிவற்றும் சீழ்போற் கபம்விழும்.

நிவர்த்தி

திரிகடுகு திரிபலை கல்லுப்புசெவியம் அரத்தைஏலம் லவங்கப்பட்டை கெந்திகம் கண்டதிப்பிலி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சீனிக்காரம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு இந்துப்பு சாதிப்பத்திரி அமுக்கராவேர் வகைக்குவிராகனிடை-சு கடுகுரோகணி சாதிக்காய் வெண்காரம் வகைக்குவிராகனிடை-ரு நவாச்சாரம் கல்மதம் வகைக்குவிராகனிடை-௨ இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து அதில் கோப்பிரண்டையை அவித்துலர்த்தி இடித்தசூரணம் விராகனிடை-சுகூட்டி இதற்கு நிகர் வல்லிச்சூரணம் சீனிபலம்-டு சேர்த்துத் திரிகடியளவு தேனில் கொள்ளத்தீரும்.

வலிக்குன்மக் குணம்.

வயிறுபலவிதமாய் வலிக்கும் ஆகாரத்தைமறுக்கும் நெஞ்செரியும் எதிரெடுக்கும் மலத்தில்பித்தம் சுவரிவிழும் தேகம்வற்றும்.

நிவர்த்தி.

அரைபடி தேங்காய்ப்பால் இந்துப்புபலம்-க பூண்டுபலம்-௨ சாரம்கழஞ்சு-௨ பொடித்துப் போட்டுக் கள்ளிப்பால் கழஞ்சு-௨ கூடவிட்டுக்காச்சி நெய்வடித்து அதை ஒருகரண்டிவீதம் கொடுக்கத்தீரும்.

கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி கொடுவேலி நாயுருவி எருக்கு இவைகளின்சாம்பலை ஒர்நிறையாய் சலத்தில்கரைத்து தெளிவாயிருத்துக்காய்ச்சி உப்பெடுத்துக்கொண்டு நாழிஒன்றிற்கு கழஞ்சுவீதம் நெய்யிற்கொள்ள முதலான சகலகுன்மந்தீரும்.

முற்றின தேங்காய்க்குள் வெடியுப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-க இந்துப்புபலம்-உ பொடித்துப்போட்டரைத்துச் சாணியிற்பொதிந்து புடம்போட்டுச் சிரட்டைநீக்கி மெழுகுபோலரைத்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டை பாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்.

சித்திகுன்மத்தின்குணம்.

வாயு அதிகரித்து வயிறுபொருமும் அன்னத்தைதள்ளும்செரிக்காது வாந்தியாகும் நெஞ்செரியும் புளித்தேப்பமிடும் உடல்வெளுத்துவற்றும் ஆயாசங்களிப்புண்டாகும் மலங்கருகும்.

நிவர்த்தி.

கரியுப்புநீர்படி-க வெடியுப்பு-உ இவைகளைத்தனித்தனியே சலத்திற்கரைத்துவைத்து மறுநாள் தெளிவாயிறுத்துக்கலந்து அதில்-ஈ கழஞ்சு பெருங்காயத்தை பொடித்துபோட்டுக் குருகக்காச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருபாக்களவு ரோகாரத்திற் கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்புபலம்-க வெங்காரம்வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-உ நவாச்சாரம்கழஞ்சு-உ தேங்காய்ப்பால்படி-ந கள்ளிப்பால்படி-வ ஒன்றாய்க்கலந்துகாச்சி நெய்வடித்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருகாசிடை உண்ணத்தீரும்.

திரிகடுகுபூண்டு இந்துப்புரசபற்பம் சுற்காந்த மிவைகளை ஓர்நிறைபாய்க் கள்ளிப்பாலிலரைத்துக் குன்றிப்பிரமாண முண்டைசெய்து நொச்சியிலையைப் பிட்டவித்து பிழிந்தசாற்றில் ஒருண்டைகொள்ள இப்படி ஆறுபோது கொள்ளத்தீரும்.

எரிகுன்மக்குணம்.

வயிறு எப்போதுமிறையும்பொருமும் குடலைப்புரட்டி ஒக்காளிக்கும் ஏப்பமிடும் தலைகனத்துவலிக்கும் கிறுகிறுக்கும் மயிர்களால் விழிவியர்க்கும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளாட்டுப்பால் தேங்காய்பால் வகைக்குப்படி அரிக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்இந்துப்பு திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஆறுபொழுதுண்ணத்தீரும்.

கழற்சிவேர்சாரணை கொடுவேலிநொச்சி நிலவாகைகொன்றை முருங்கை ஆதண்டை-உ காய்வீழிசெம்முள்ளி இவைவேர்பட்டை சிவதைபூண்டு இஞ்சியிந்துப்பு சீந்திற்றண்டு மிளகுதிப்பிலி வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை முடக்கொத்தான்சாறுவிட்டரைத்து-உ படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு கள்ளிப்பால்கழஞ்சு கூடவிட்டுக்காச்சி வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உட்கொள்ளதிரும்.

குன்மசூலைக்குணம்.

மேல்வயிறு வலித்துஎரியும் வாய்நீர்ஊறும் ஏப்பமிடும் சிறுகவெதும்பும் பொருத்துக்கல் இளையுங்குத்தும்.

நிவர்த்தி.

வெங்காரம் யிந்துப்பு காயம் சுக்கு பஞ்சாட்சரம் செந்தூரம் யிவைகளை ஒர்நிறையாயரைத்து தேற்றாவிரைப்பிரமாணம்உண்டை செய்து தேனிற்கொள்ளத் தீரும்.

காட்டுக்கரணைகிழங்கு பலம்-ச நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-ய சேங்கொட்டைபலம்-உ செவியம்-கய சுக்குசித்திரமூலம் வகைக்குப்பலம் க இவைகளை நெருப்பில் வெதுப்பியும் மற்றவைகளை ரவியில்வெதுப்பியும் யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனியில்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

குன்மம்மூலம் இடுப்புக்குடைச்சல் வாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டைபலம்-அ அரத்தைசிறுநாகப்பூ சுக்குசிறுதேக்கு சீரகம் திப்பிலி தாளிசப்பத்திரி தேசாவரம் கருஞ்சீரகம் கோஷ்டம் வாள்மிளகு அதிமதுரம் ஏலம்சாதிக்காய் சாபத்திரி சதகுப்பை குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சில் வகைக்குவிராகனிடை - கூ லவங்கப்பட்டை மல்லி மலைதாங்கிவேர் திரிபலை அமுக்கறுக்கழஞ்சு கிரந்திநாயகம் சித்திரமூலம் மிளகு லவங்கம் மேற்படி பத்திரி சிவன்வேம்புவேர்ப்பட்டை முத்தக்காசு நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-சு அவைகளையிடித்து வடிகட்டிப் பால்விட்டுப்பிசைந்து வெய்யலில்உலர்த்தி உலர்ந்தபின் அரைக்காற்படி நெய்தெளித்துப் பொன்னிறமாய்வறுத்து சர்க்கரைபலம்-க கூட்டி வைத்துக் கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் புளி புகையிலை கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவேண்டும்.

குன்மவலிக்கு.

சுக்குவெங்காரம் ஓமம்மிளகு வகைக்குவிராகனிடை-க வெதுப்பிப் பெருந்தும்பைகொழுந்து ஒருபிடிகூட்டி எருமைமோரிலரைத்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தகுன்மம் சத்திகுன்மம் எரிகுன்மக்கிரிமிக்கு.

கடுக்காய் நிலாவரை வகைக்குப்பலம்-டு அதிமதுரம் கோஷ்டம்ஏலம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி நிலவங்கப்பட்டை சீரகம் வகைக்குபலம்-க இடித்துச் சூரணித்துஅதற்குநிகர் விளாம்பழமும் கரியுப்பும் ஒர்நிறையாயிடித்துசூரணத்தைக்கூட்டித் திரிகடி வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

குன்மஅக்கினிமந்தத்திற்கு.

சித்திரமூலம் திப்பிலி ஓமம்மிளகு நற்சீரகம் பொன்முசுட்டைவேர் பெருங்காயம்சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம்இந்துப்புஇ௱வகளை ஒர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிபிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

வெட்டையைப்பற்றின பித்தகுணம் எரிகுன்மம்

ஈரல்வலி வாயுமலச்சிக்கலுக்கு.

திரிகடுக்காய் ஐம்பதைவிரைநீக்கி-உ படி ஆறுமாதத்திய காடியில் நனையவைத்துலர்த்தி அப்பால்வெற்றிலைஎலுமிச்சம்பழம்இவை

களின்சாற்றிலும் புளித்தமோரிலும் வகைக்குக் காற்படிவிகிதம் தனித்தனியே ஊரவைத்துலர்த்திக்கொண்டு ஆவின்பாலில் அவித்துலர்த்தி நரம்புதள்ளிய சிவதைபலம்-க மிளகுகடுகுரோகணிசுக்கு திப்பிலிசீரகம்ஏலம் இந்துப்புகழியுப்பு வளயலுப்பு சவுசாடுப்புகல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையெல்லாம் இடித்து இஞ்சிச்சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும்வகைக்கு-உஜாமமரைத்துகழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து நாழியொன்றிற்கு ஒருண்டையாக இச்சாபத்தியம் நாலுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சகலகுன்மவாயுவுக்கு.

முற்றினகருங்கோழியை மயிர்குடல்தலைகால்சிறகுநீக்கிஇதின் வயிற்றுக்குள் காயம்கடுகு திப்பிலிகண்ட-திப்பிலி சுக்குமிளகுஇந்துப்பு கருஞ்சீரகம்ஓமம் பொரிகாரம் சீனிக்காரம்சவுக்காரம்வகைக்கு விராகனிடை-ந சத்திச்சாரணைகிழங்கு திருகுகள்ளி வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துவைத்துமூடிகொள்ளவித்தண்ணீர்படி உ-சிறுதும்பைச்சாறுபடி-க நன்றாய்க்கலந்து அதற்குள்விட்டுமூடிச் சீலை மண்செய்து நீர்வற்ற வேகவைத்து எலும்பு நீக்கி யுலர்த்திப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

பயித்தியவாயு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு.

அன்னஞ்சகியாததற்கு

வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி திரிகடுகுஅசமதாகம் இந்துப்பு வளயலுப்புநற்சீரகம் பெருங்காயம்சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம்அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-வ சிவதைபலம்-வகடுக்காய்த்தோல்பலம் க-இவைகளில் மிளகு திப்பிலிக்கடுக்காய் அசமதாகம் அந்தநாலையும் அனலில்வெதுப்பியும் மற்றவைகளை ரவியில் வெதுப்பியும் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கருங்கோழியை குடல்தலை கால்மயிர் எலும்புநீக்கிகாசுபோல் அரிந்து கருஞ்சீரகம்சுக்கு ஓமம்பெருங்காயம் வெங்காரம் பூண்டு கிராம்புபிலுப்பைப்பிண்ணாக்கு இந்துப்புமிளகு கார்கோலரிசிமுருங்கைவேர்ப்பட்டை கடுகுரோகணி சீனிக்காரம் வெருகங்கிழங்கு கடுக்காய் கழற்பருப்புமஞ்சள் சுத்திசெய்தவாளம் வகைக்குக் கழஞ்சு க-பொடித்துத் தனித்தனியே தூவி மூன்றுபடி இஞ்சிச்சாறுகொடுத்து வறுத்து இடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

குன்மம்வாயு கெண்டைவீக்கத்திற்குக் காந்தசெந்தூரம்.

காந்தம்கெந்தி வகைக்குப்பலம்-க எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாட்டி உ-சாமஞ் சென்றபின் பில்லைதட்டிக்காயவைத்து மூன்றுவிசை கெசப்புடம்போடச் செந்தூரமாகும் கொடிவேலிவேர் கெந்தகம்

வகைக்குப்பலம்-க முலைப்பாலும் வெள்ளைக்கருவாமனும் வகைக்கு இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து புடம்போடச் செந்தூரத்தையும்எருக்கம்பாலாலாட்டிவில்லைசெய்துகெசபுடம்போடக் கருகின செந்தூரமாகும் இருவகைச் செந்தூரமா யிருக்கும் அதில் பணவிடைவீதந் தேனிலுமற்ற அனுபானங்களிலும் ஒருமண்டலங் கொள்ள தீரும்.

குன்மம்மூலவாரி பாரிசவாய்வு வயிற்றுவலிக்கும்.

ஒருபலம் வெள்ளுள்ளியை மேற்றோல்நீக்கி ஆவின்பாலிலவித்து அதில்சீரகம் இந்துப்புசுக்கு திப்பிலி மிளகு ஓமம் பெருங்காயம் இவைகள் வகைக்குப்பலம் ஒன்றுவீதம் வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவிக்கடைந்து வேளையொன்றிற்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்

குன்மம் சூதவாயுதிரட்சிக்கு.

நாலுபலம் பனைவெல்லத்தை ஒருபடி ஆவின்பாலில் பாகுசெய்து அதில் அமுக்கருக்கொடிவேலி பெருந்தும்பை மேகப்பிரண்டை நொச்சி சங்குமாவிலிங்கு மிளகரணை கொழுஞ்சி வெள்ளைச்சாரணை அடம்புசிறுபூளை நிலவாகை இவைகளின்வேர் வகைக்குபலம் க-இடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு வால்மிளகு கடுக்காய் தான்றிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம்அரத்தை சுக்குபெருங்காயம் கண்டதிப்பிலி சதகுப்பை குறாசாணிஓமம் திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ அதிவிடயம் திப்பிலி சடாமாஞ்சில் சேங்கொட்டை ரசகர்ப்பூரம் வகைக்குபலம்-வவெள்ளுள்ளிபலம்-க முங்கிலிலை தேங்காய்ப்பாலிலும் அரைத்துப் போட்டு நெய்படி-க தேன்படி-வ கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கொரு கழற்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்,

தாம்பிரபலம் க சுத்திசெய்து உருக்கி அதில் தாளகத்தையும் அண்டத்தோலையும் வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுலாட்டிக் குன்றிபோ லுண்டைசெய் துலர்த்தில் ஒவ்வொரு உண்டையாகக்கொடுக்க வெண்கலம்போலிருக்கும்அத்துடன்விரம் கழஞ்சு-உ பூநீர்கழஞ்சு-க கூட்டி வெள்ளெருக்கம்பால் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி ஈ-எருவிற் புடம்போட்டு இரசங்கழஞ்சு-க கூட்டி முலைப்பாலாலிரண்டு சாமமாட்டி கோழிப்புடம்போட்டுக் கொடிய பற்பமாயிருக்கும் அதில்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வாழைப் பழத்திலாவது பத்தியம் பாலுங்கஞ்சியும் கொடுக்கவும்.

சகலகுணத்திற்கு.

நொச்சி தழுதாழை மாவிலிங்கு இவைகளினிலைகள் ஒரளவாய்ச்சிதைத்துப் பிழிந்தசாறு ஆழாக்குவெள்ளுள்ளி தயிலம் ஆழாக்கு

பெருங்காயம்பலம்-௩ பொடித்துப்போட்டுக் குழம்பாய்க் காய்ச்சி ஒருகரண்டியளவு ம-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம் இந்துப்பு அதிவிடையம் ஒருகலைப்பூண்டு வகைக்குப் பலம்-௩ கடுகுரோகணிசாதிபத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-ம அடா தோடை நத்தைச்சூரி சத்திச்சாரணை இவைகளின்வேர் கருவேப்பிர்க்கு பிரண்டை வகைக்கொருபிடி இவைகளைப்பிரண்டைச் சாற்றலாட்டி ஒருகருங்கோழிமாமிசத்திற் சரிகுறுணிபிரண்டைச் சாற்றில் வேகவைத்திடித்துலர்த்திச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்

ஒருபடிகரியுப்புபால் எருமைமோர் வரிக்குமட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-க இந்துப்புவெடியுப்பு வுட்டுப்பு வளையலுப்புவகைக்குவிராகனிடை-க ஒன்றாய்க்கலந்துகாச்சி ஒருவிராகனிடை விதம் நீராகாரத்திற் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருதுலாம் வேப்பிலையைப் புதுசட்டியிற்போட்டுளரித்துநீராக்கித் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் அ-நாள் கொள்ளத்தீரும். புளி தள்ளவும்.

இருபதுவெள்ளைப்பூண்டை தோல்நீக்கி ஒருதேங்காய்த் திருகலுக்குள்வைத்துப் பிட்டவித்துப் பூவைத்தள்ளி அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்குப்பிரமாணம் அ-நாள்கொள்ளத்திரும்.

பெருங்காயம் கலர்பருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு-௩ இவைகளை ஓர்சிறையாய்லெதுப்பி மெழுகுபோலரைத்து வேளை ஒன்றுக்குகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்திரும்

சத்திச்சாரணைவேர் பலம்-கய சதாவேரிக்கிழங்கு ஆபிற்பட்டை சித்திரமூலம் வெள்ளைப்பூண்டு முருங்கப்பட்டை சிற்றாமணக்கின்வேர் நெருஞ்சில் வகைக்குப்பலம்-கய இவைகளையிடித்து ௬௬-படி தண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து இதில்திரிகடுகு கோஷ்டம் ஓமம் இந்துப்பு நவாச்சாரம் காயம்திரிபலை ஆனைத்திப்பிலி சத்திச்சாரணை வேர்ப்பட்டை கொத்தமல்லிவகைக்குப் பலம் உ அரைத்துப்போட்டு நெய்படி-க விட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் கொள்ளத்திரும்.

வசம்பு திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரகம் சண்பகப்பூ அதிமதுரம் அபின் லவங்கப்பட்டை பெருங்காயம் திரிபலை இவைகளை ஏழெருக்கிலைத் தொன்னைக்குள்வைத்து மூடி அதை ஒருபடி எருக்கம்பூவுக்கு மத்தியில்வைத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு மூடிவைத்து நீர்வற்றினபின் எடுத்து மருந்தையும்பூவையுங் கொஞ்சம்லவணமுங்கூட்டி வெந்ததொன்னையை சிதைத்துப் பிழிந்தசாற்றா லரைத்துப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபதுநாள் கொள்ளத்தீரும்புளிபுகையிலை கரப்பன் பதார்த்தந்தள்ளவும்,

காரப்படி வேலிப்பருத்திச் சாற்றில் இந்துப்புளமம் வகைக்குப் பலம்-க திப்பிலிபலம-௩ காயம் பலம்-வ போட்டுவறுத்து பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

காற்படிஉப்பில் வெற்றிலை முருங்கை ஊமத்து இவைகளின் சாறு வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குபடி-வ விட்டுக் கருகவறுத்து பொடித்து அதற்குநிகர் சத்திச்சாரணைவேர்ச் சூரணங்கூட்டித்திரி கடிப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

முருங்கை சத்திச்சாரணை சித்திரமூலம் இவைகளின்வேர்ப்பட்டை முடக்கொத்தான்சமூலம் மிளகுவெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் க- காயம்பலம்-வ இவைகளிடித்து சூரணஞ்செய்துக் கொண்டு திரி கடிப்பிரமாணம் சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் மத்தித்து உட்கொள்ள தீரும்.

இருபதுபலம்சுருள்ளரியில் தண்ணீர்தெளித்து இடித்து பிழிந்த சாறுபடி-க நெல்லிக்காய் இஞ்சிவீழுணிக்கிழங்கு இவைகளின் தனித்தனிச்சாறு பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்ச்சலந்து ஒரு படியாக வற்றவைத்து அதில் ஆவினெய்ப்படி-க கோஷ்டம் ஏலம் வெங்காரமிந்துப்பு அரைத்து திப்பிலிமல்லி கிராம்பு வசுவாசி சேங்கோட்டை வகைக்குப்பலம் ஒன்னரை யரைத்துப்போட்டு பதமாசுக்காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்.

கரியுப்பு வெடியுப்பு வளையலுப்புசாந்தம் பெருங்காயம் வகைக்குபலம்-க இவைகளைபொடித்து ௩-படி ஆவின்பாலிற்கலந்தசுண்டக்காச்சிஎடுத்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற்கொள்ளதீரும்.

மிளகாய் உப்பு எள்ளு இவைகளை யோர்நிறையாய்வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற் கொள்ளத் தீரும். இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

குன்மரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

வாதரோகப்படலம்.

அதாவது நரம்புத் துவாரங்களில் கெட்டநீர்தங்கி தசையில் ஊரி வாயு அதிகரித்து வலி அசதி சர்வாங்க ரோகத்தைப் பற்றி வாயு விளைவித்தலாம்.

மேற்படி ரோகக்குணம்.

உடல்கைகால் நொந்து கடுத்துளைந்த பலங்கெட்டு அதிசோம்பல் தூக்கமிருந்தால் வாதமென்றும் தேகத்தில் பலவிடங்களில் து

டித்தடங்கினால் துடிவாதமென்றும் தேகம்வெதுப்பி உளைந்து கிறுகிறுத்து நடுங்கிசாவான் கால் நடுக்குவாதமென்றும் ஒருபீசம் வீங்கி வலித்துமேல்நோக்கிஏறினால் அண்டவாதமென்றும் சந்திற்பிடித்து அடர்மல்உளைந்து வலித்து மலையில் அதிகரித்து உடல்மெலிந்துகாதுகேட்டால் சந்துவாதமென்றும் தேகம்மெலிந்து உளைந்துபலவிடங்களில் ஒடிக்குத்தி பலக்குறைந்து நாவும்பல்லும் வரண்டல் ஒடுவாதமென்றும் தோள்வீங்கி கண்டம்பிடறி வலித்துக் கடுத்தால் தோள்வாதமென்றும் ஒருபுறத்தில்கையும் காலும் வணங்காதிருந்தால் பக்கவாதமென்றும் கழுத்தைதிருப்பிபார்க்கஒட்டாமல் பிடித்துக்கொண்டால் கழுத்துவாதமென்றும் இரவும்பகலும் விடாமற்சிரசுவலித்தால் சிரசுவாதமென்றும் திருத்தமாக பேசவொட்டாமல் நாவை யிழுத்துக்கொண்டால் தம்பணவாத மென்றும் பல்லசைந்துவலித்தால் தந்தவாதமென்னும் இருசெவியும்மந்தித்தால்கரணிகவாதமென்றும் விரல்கள்விரைத்து ஒன்றைப்பிடிக்கக் கூடாமல் இருந்தால் அல்குலிவாதமென்றும் முன்கையிரண்டும் முகம் வீங்கி வலித்தால் முன்கைவாதமென்றும் முகம்ஊதிகடுத்தால் வதனவாதமென்றும் இடுப்புளங்கு கடுத்துக்குனிய நிமிரக்கூடா திருந்தால் இடுப்புவாதமென்றும் அசனத்துருளை நொந்துகடுத்தால் வருளைவாதமென்னும் தொடைகடுத்து நடக்கக்கூடாதிருந்தால் தொடைவாதமென்றும் முழங்தாள்வீங்கிக்கடுத்தால் முழங்கால் வாதமென்றும் கெண்டைக்கால் கடுத்துவலித்தால் கெண்ட வாதமென்றும் குதிவீங்கிக் கடுத்தால் குதிவாதமென்றும் வாய்க்கடுத்து அலகு கிட்டிவியர்த்து பேசக்கூடாதிருந்தால் வாதமென்றும் தண்டுபொருமி தடிசாரலை தண்டுவாதமென்றும் நைகாலை சுருக்கவாங்கி இழுத்துக் கடுத்தால் வாணவாதமென்றும் அடிக்கடிதேகத்தை விற்போல்வளைத்து வியர்த்து நாக்குப்பற்கிட்டி மேல்மூச்சுங்கண்டால் தனுர்வாதமென்றும் தூரநடக்கக்கூடாமலும் உண்டஅசனஞ்சமியாமலும் எப்பம் பரிந்துக்கொண்டிருந்தால் அசீரணவாதமென்றும் இருகாதிலும் இரத்தங்கட்டி அயர்ந்தால் சுரோணிக வாதமென்றும் உதரத்தின்மேல் நரம்பு சுமையாய்த்தோன்றி மூலாக்கினிமந்தித்து உடல்வெளுத்தாற் கபவாதமென்றும் குடல்புரண்டு குமுறிஇரைந்து வலித்து மந்தித்துப்பரந்தோடி வலித்துக் காலுளைந்தால் குடல்வாத மென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

இவைகட்குநிவர்த்தி.

தாளகம்லிங்கம் சவ்வீரம்கச்சூடம் இரதசெந்தூரம் மனோசிலை வெளுமைகெவுரி இரதம்வகைக்கு விராகனிடை ரெண்டரை கெந்தி விராகனிடை-௫ இதனை நிம்மபழச்சாற்றாலாட்டித் துணியில்ஊட்டி நிழலிலுலர்த்தித் திரித்துபுங்கு இலுப்பை ஆமணக்கு வேம்புஎள்ளு இந்த ஐந்துவகை யெண்ணெயையும் ஒன்றுப்க்கலந்து கடத்த பின்

ளிறக்நி உடலாதிபந்தமும் துவாலேபிட்டு இஞ்சிச்சாற்றில் ஒருகாசி
டை தயிலங்கலந்து கொடுக்கத்திருஞ் சன்னிதோஷமுந்திரும் பத்தி
யம் உப்புபுளி தள்ளவும்.

காஞ்சிரப்பழச்சாறு-க சதுரக்கள்ளிப்பால் எருக்கம்பால்வகை
க்குப்படி அரிக்கால் திருகுகள்ளிப்பால் படிஅரிக்கால் தேங்காய்ப்
பாலது வகைக்கியாழம் புங்கெண்ணே இலுப்பெண்ணே குருந்தெண்
ணே ஆமணக்கெண்ணே நல்லெண்ணே கோழிமுட்டைத்தயிலம் மயில்
நெய்வகைக்குப்படி-ம வெள்ளாட்டுக்கறி அவிக்குதண்ணீர்படி-ஒஷை
பால்நாழி-க ஒன்றாய்கலந்ததில் சுக்குதிப்பிலி பேரரத்தை சிற்றரத்
தை சதகுப்பை செவியம் தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் அதில் கோஷ்
டம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம்
கரப்பான்பட்டை விளாவரிசி வெட்பாலேபரிசி ஆனைத்திப்பிலிஉள்ளி
பெருங்காயம் வெளிச்சம்பிசின் கடுகு ஓமம் பொரிகாரம் கடுக்காய்
அரிதாரம் கற்கடகச்சிங்கி வகைக்குவிராகனிடை-உ இவைகள்வெள்
ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டு பதத்திலிருத்துஒருகாசிடைஉள்
ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலுந்தடவத்திரும்.

காஞ்சிரசம்பழச்சாறு நாழி-ரு எலுமிச்சம்பழச்சாறு நாழி-எ
எருமைக்கு கருநொச்சி வாதமடக்கி ஆடாதோடை வுத்தாமணிமுட
க்கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குறுணி அஞ்செண்ணே குறு
ணி எட்டிவிரைபலம்-ய கோஷ்டம்பலம்-க வசம்புஓமம் குறுசாணி
யோமம் முருங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ட வெள்ளுள்ளிபலம்-ச
திரிகடுகுபலம்-சு திரிபலேபலம்-ரு இவைகளையரைத்துப் போட்டுமெ
ழுகுபதமாகக் காச்சிவடித்துத் தேகத்திற்பூசிப் பிடிக்கத்திரும்.

வாதமடக்கிகரத்தொட்டி ஆதண்டைமாவிலிங்குசந்நிச்சாரணே
முருங்கை கருநொச்சி கொடுவேலி புங்கு வேம்பு பொற்கொன்றை
இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க நார்சாதிலிங்கம்துரு
சுபற்பம்கெந்தம் அரிதாரம் பெருங்குரும்பை மஞ்சள்சாயம் வெளி
ச்சம்பிசின் கிராம்புஉள்ளி சுக்குகடுகு திப்பிலிவசம்பு அசமதாகம்
வாலுளுவைபரிசி அரத்தைசாதிக்காய் பொரிகாரம் கார்கோலரிசி
மிளகு சேங்கொட்டைவகைக்குக்கழஞ்சு-ரு இவையெல்லாமரைத்து
ஒருபடி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சி ஒருகாசிடை உள்ளுக்கு
கொடுத்து மேலினும்பூசத்திரும்.

எருக்குகுருந்து வீழிசங்குதுளசி சிவன்வேம்பு கொடுவேலிவெ
ள்ளறுகு அமுக்கறாகருஞ்சூரை கழற்பருப்பு நஞ்சா சிறுகளாகள்ளி
விளாத்தி செம்புளிச்சை எருமைமுல்லே அப்பை முத்தக்காசு ஆவா
ரை பூலா நன்னரிசாரணே வகைக்குப்பலம்-க வசம்புசுக்கு வெளிச்ச
ம்பிசின் செவ்வனகாம்பழம் சாதிக்காய் செவ்வெள்ளிக்கொடி திப்பிலி

கெந்தகம் மிளகு அரிதாரம் சீனிக்காரம் கடுகுமஞ்சள்தான்றிக்காய் வசம்பு பெருங்குரும்பை அதில்லவங்கம் பெருங்காயம் சதகுப்பை நேர்வாளம் கார்கோலரிசி வகைக்குளிராகனிடை-௩ இவைகளையரைத்து ஐங்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்திரும்.

வேப்பெண்ணெ நல்லெண்ணெவகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்முருங்கை முள்ளி கொடிவேலி எருக்கு சதுரக்கள்ளி குருஞ்சாரணை நொச்சி ஆடாதோடை ஈசுரமூலிவிழி ஆதண்டை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு முத்தக்காசு வேப்பம்பட்டை எருக்கம் பழுப்பு வெள்ளுள்ளிகெந்தகம்பெருங்காயம் குங்கிலியமஞ்சள்மிளகு இஞ்சி வெங்காரம் அரிதாரம்ஓமம் வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துப் போட்டுக் காச்சியெடுத்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து பூசத் திரும்

பட்சவாதம் தனுர்வாதமுதலிய சகலவாதத்திற்கும்.

எள்ளுபுங்கு இலுப்பை ஏரண்டம் கடுகு வம்பு இந்தஆறுவகை யெண்ணெயும் வகைக்குப்படி-உ எட்டிப்பழச்சாறுபடி-கஉ ஒன்றாய் கலந்து அதில்கருநொச்சி கொன்றை சிறுகுறிஞ்சாமாவிலங்குவிழுதி வேலிப்பருத்தி குன்றிஊமத்து சங்குஅவரி கண்டங்கத்திரி தழுதாழை முள்ளி குமிழ்புங்கு முக்காவளை அழிஞ்சிசிவதை வேளை மருக்காரை சதுரக்கள்ளி எருக்கு எட்டியிலை கள்ளிக்கொடி வேலிப்பருத்தி நெரிஞ்சில் கூத்தன் குதம்பைவசுவாசி ஆதண்டை செம்புளிச்சை கூவளர்த்தி வெள்ளைக்குன்றி மணிக்கொழிஞ்சி முருங்கைகாட்டாமணக்கு கருங்காலிசாரணை சிற்றாமணக்கு காட்டுமுருங்கைவெட்பாலை வெள்ளறுகு சிவன்வேம் சீந்திற்கொடி அசுவகெந்தி பிரம்பு இவைகள்மூல வகைக்குதூக்கு-க திப்பிலிஅரத்தை சுக்குஓமம் மிளகுவகைக்குப்பலம்-உ௰ மரமஞ்சள் குங்குலியம் வகைக்குப்பலம்-௰ கொள்ளு தேவதாரம் வகைக்குப்பலம்-௩௰ வெள்ளுள்ளிபலம்-கடு இவைகளெல்லாம்மிடித்துப்போட்டுதழுதாழைஊமத்து யாவிலிங்கமுற்சிமுருங்கை வேலிப்பருத்தி விழிநொச்சி ஆதண்டையிலைக்கள்ளி எழுச்சிவாழை சதுரக்கள்ளி சிற்றாமணக்குஇஞ்சி எலுமிச்சம்பழம்இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய் விட்டுக்காச்சி இறுத்து உடம்பிற் பூச சகலவாதம் சன்னிவலிதிரும்.

பட்சவாதம் முதலானவாதம் அடக்கும் மற்றுமகொடிய ரோகங்களுக்கும் கெந்திமெழுகு.

சுத்திசெய்த உ௰-விராகனிடை நெல்லிக்காய் கெந்தியைஅகண்ட இருப்புச்சட்டியிலிட்டு தீபப்போலெரித்து இருப்புக் குறட்டால் கிண்டி தயிலம்போலுருகிவருகிற சமயத்தில் வ-பலம் கொம்புத்தேனைச் சிக்கறசிறுகவிட்டுக் கிண்டியபின்பு அதில் சுத்திசெய்த வீரம் ரசக்கர்ப்பூரம் ரூதம்வகைக்குவிராகனிடை-கஉ இவைகள்மயனமாய்

பொடித்ததூளையும் இரண்டுபலந்தேனையுங் கொஞ்சக் கொஞ்சமாய் விட்டு ஒயாமற் கிண்டிக்கொடுத்து மெழுகானதினபேரிற் சிவந்தபதத்தில் ஆற்றிச்சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு தேற்றுவிரைப் பிரமாணம் சருப்புக்கட்டியிற்பொதித்து புழுங்கலரிசிதவிட்டிற் புரட்டி நாளொன்றுக்கு இருபோது மூனறுநாள் ஆமவுண்டைகொடுத்து புளிவுப்புதள்ளி ஆவின்பால் நெய்கூட்டிப் பத்தியமாகவைத்து ஏழாநாள்தலைக்கு சலமவார்த்து ஒன்பதாநாள் பாலையும் மிளகையுமரைத்து கொதிக்கவைத்து சிரசிற்றேய்ந்து ரோட்டி பதினொராநாள் வாததேகமானல் விளக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை ஆவினெய் இவைசகளைபோற்றளவாய்க்காச்சி தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்விக்கவும்மற்றதேகமானல் விளக்கெண்ணைமட்டுந்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்விக்கவும்பட்சவாதம் இளம்பிள்ளைவாதம் முதலான வாதமென்பது சகல கிரந்தியும் சூலை யோனிப்புற்று லிங்கப்புற்று சகலகுட்டம் குலைநோய் மேகப்புண் சொரி அருப்புபுண்புரையும் அண்டவாதம் அண்டச்சூலை அந்தரவாயுமுதலான சகலவாயும் சகலகுன்மமுந்தீரும் பசும்பயறு முளைக்கீரை கத்திரிப்பிஞ்சு துவரைக்கூட்டிக் கொள்ளவும் நெல்லாவி முத்தாவி நல்லெண்ணை வாடை தாளிதவாடை முதலானவைகளும்ஸ்திரிபோகம் கரப்பன்பதார்த்தமும் ஒருமாதம்தள்ளவும்வாய்பிடித்தால் சீனிக்காரத்தை வாயிற்போட்டு அமிர்தத்தைக் கடித்து கருவேலம் பட்டைக்கியாழத்தில் கொப்புளிக்கவும் சொறபவாயுவுக்குப்பறங்கிப் பட்டைக்கியாழத்தில் ஒருகுன்றியிடை கொடுக்கத்திரும்.

அசீரணவாதம் சுரோணிதவாத கபாலவாத முதலானவைகட்கு.

மேற்றோல்நீக்கிய வெள்ளுள்ளிபடி-௩ அரத்தை வாய்விளங்கம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலமறை செவியம்மஞ்சள் பரமஞ்சள்வகைக்குப்பலம்-௧ மிளகுதிப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-௩ சுக்குமல்லி வகைகுப்பலம்-௬ கஞ்சாகாட்டாத்திப்பூ திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-௨முருக்கை கொச்சி கண்டங்கத்திரி முள்ளிஎருக்கு ஆவில்கொடிவேலிஇவைகளின்வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-௧௨ இவைகளை பொடித்துச-படி நல்லெண்ணையிலே போட்டுக்காச்சி வடித்து ஒருகாசிடை உட்கொண்டு சிரசிலும் உடம்பிலும்பூசி இலுப்பை யரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத்திரும்.

கைகால்முடக்கு முதலானவாதத்திற்கும் சிதசன்னிக்கும்

பால்கண்டை இடித்துபிழிந்த பால்படி-௬ திராம்பலம்-௱ இடித்து ௪-மரக்கால் சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழங் குறுணிநல்லெண்ணைபடி-௪ ஒன்றுய்கலந்து அதில்கோஷ்டம் செவியம் வாலுளுலவயரிசி வசம்புகாயம் திரிபலைஏலம் இந்துப்புதிரிகடுகுபூதகரப்பன் பட்டை வெட்பாலையரிசி மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-௪ இவைகளை இடித்துப்போட்டு பதத்தில்வடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டி வீதம் உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத்திரும்.

கைகாலிற்காணும் மேகச்சட்டுவாயுவலி முதலானதற்கு.

நூறுபலம் இஞ்சியையிடித்து தூணிநீரிற் போட்டு ஆறுநாள் வரையில் கமலாக்கினியெரித்துக் குறுணியாக வற்றவைத்துவடித்து அதில்தயிர்நீர்காடி நல்லெண்ணெவகைக்கு குறுணிவிட்டு நவாச்சாரம் அதிமதுரம் அரத்தை திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு வகைக்கு பலம்-௨ சுக்குமஞ்சள்வகைக்கு ௰-பலம் இடித்துப்போட்டு ஆறுநாள்வரை நியமாயெரித்து துணியில்நனைத்து வலிக்கிறஇடத்தில் கட்டியும் வாரத்தில் ரெண்டுவிசை ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

திமிர்வாதம் தனுர்வாதம் சுரோணிதவாத முதலானதற்கு.

வெள்ளெருக்குசமூலம் இடித்துப்பிழிந்து சாறுபடி-௧ கருநொச்சி சத்திச்சாரணை ஆதண்டை அசுவசெந்தி முருங்கைவேலிப்பருத்தி மூக்குரண்டி வகைக்குபலம்-௫ இவைகளையிடித்து மரக்குநீரிற் போட்டு வற்றவைத்து வடித்தகியாழம்படி-௪ நல்லெண்ணெ வெள்ளாட்டுபால் வகைக்குபடி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இந்துப்பு தகரம் லவங்கம் சுக்கு ஏலங்கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குபலம் அரைத்துவடிகட்டி உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் தடவதிரும்.

அண்டவாதம் நடுக்குவாதம் சந்துவாதம் முகவாதம் இவைகட்கு.

சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு கொன்றை முருங்கை சங்கு வெள்ளருகு வேம்பு வருக்குத்திப்பிலி மிளகு பஞ்சலவணம் இவைகளை ஒர்நிறையாய் ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்து ஒருமண்டலங் கரிசுடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிற தயிலத்தை உடம்பிற் றடவத்தீரும்,

அஞ்செண்ணெத்தயிலம்-௩வ தில்லப்பால் முருங்கைவகை மேதி மாவிலிங்கு இவைகளின்வேர்பட்டை காயம் இந்துப்புதிப்பிலிவசம்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குபலம்-௧ இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற்பூசத்தீரும்.

அரைவாதம் சுழல்வாதத்திற்கு.

முத்தினதேங்காயை கண்திறந்து நீரைநீக்கிபோட்டு அதற்குத் திருகுகள்ளிப் பாலவிட்டு காஞ்சிரை முளையடித்து புளிபந்தணலிற் போட்டுசுட்டு சிரட்டைவெந்தபின் எடுத்ததைநீக்கி அரைத்து கீழ் பாதம்வரையிற்றடவி மாலையிலவெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

வாதக்கடுப்புகுத்து கைகால்முடக்குத் திமிர்வாதத்திற்கு.

புனலித்தண்டு திருகுகள்ளி சுடுதூரத்திதழுதாழை முடக்கொத்தான் வேப்பம்பட்டைசங்கு உத்தாமணி வெண்ணொச்சி வெள்ளிண்டு பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்கு பலம்-௰ இடித்து ஒருபாண்டத்திற் போட்டு அன்றுடஞ்சலமவிட்டு கொதிக்கவைத்து வேதுவிடவும.

பக்கவாதம்முகவாதம் திமிர்கடுக்துவாதம் முதலான சகலவாதத்திற்கும் உட்குத்துபுறவிச் சுக்கும் தலைவலிக்கும் மேற்பூச்சு.

உக்கயனருக்கு கழற்கொடி மாவிலிங்கு சாரணை குப்பைமேனி கருநொச்சை கொன்றை ஈசுரமூலி கொடுவேலி இவைகளின் வேர் பட்டை சுக்குதிரிகடுகு வசம்பு வெளிச்சப்பிசின் அரத்தை வெள்ளைப்பூண்டு கருஞ்சிரகம் இவைகளை ஒர்நிறையாய் உத்தாமணி சாற்றிலாட்டிக் கொதிக்கவைத்துப் பூசத்தீரும

வாதகடுப்புக்கு மேற்பூச்சு.

கள்ளிக்கொழுந்தைவாட்டிப் பிழிந்தசாற்றில் பூநீர் சிரகப்வகைக்கு ஒருநிறங்கைபோட்டு மறுநாளந்த தண்ணீரால் கடுசயரைத்துக் கடிக்கிறபிடத்திற் றடவத்தீரும் வள்ளிக்கிழங்கை சிறுநீர்விட்டரைத்துக் கொதிக்கவைத்து தடவத்தீரும்.

வாதத்திற்கு உட்கொள்ளும் எண்ணெ.

முதியார்கூந்தல் பலப்-உச இடித்து பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டு ரண்டரைபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து நல்லெண்ணெ படி-௩வ கூடவிட்டுத் திரிகடுகுதிரிபலை மஞ்சிட்டிகோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் சதகுப்பை ஏலம்கன்னாரி வேர்வகைக்கு கழஞ்சு-க அரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலவாதபித்தமுந்தீரும்

வாதத்திற்குலேகிபம்.

கொடிவேலி நிலவாகை கற்றாழை இவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம் மூணரை இவைகளையிடித்துப் பத்துபடி தண்ணீரிற் போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து அதில் ஆவினெய்படி-௧ கூடவிட்டு வெள்ளுள்ளிபலம்-௪ திரிகடுகுஇந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டு காச்சிநெய்வடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிசாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பால்தோல்நீக்கிய வெள்ளைபூண்டுபலம்போட்டு அவித்து கடைந்து அதில்சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சிரகம ஏலம்அக்கிராகாரம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு ஓமம் பறங்கிப்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-௫ சூரணித்துப்போட்டு நெய்படி-௩ தேன்படிகூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப் பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சகலவாத சூரணம்.

சித்திரமூலம் மிளகாணை நொச்சி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௫ சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் குளிர்ந்த நீர் கொள்ளத்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளிக்கத்திரி மூக்குரண்டி கொடிவேலிப்பருத்தி சத்திச்சாரணை நாயுருவி கன்னாரி சிர வசங்கழுநீர் சின்னி ஆடாதோடை சாரணைசங்கு சங்கந்துப்பிநொச்சிகருநொச்சி

சிவன்வேம்பு செங்காரி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வள்ளறுகு பிரமி மருட்கிழங்குகரணைக்கிழங்கு காட்டுகரணை கிழங்குநிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௫ நிலவாகைசமூலம்பலம்-௰ கடுக்காய்நெல்லிபருப்பு ஓமம்மிளகுவகைக்குப்பலம்-௰ தான்றிக்காய் பூண்டுபலம்-௨ பறங்கிப் பட்டைபலம்௩ வசம்புபலம்-௫ திப்பிலிமூலம் செவிய · தேவதாரம் மல்லி வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் சுக்குஇந்துப்பு கல் லுப்புபொட்டிலுப்பு வளயலுப்பு காந்தம் அரப்பொடிசிட்டம்நற்சீர கம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கோஷ்டம் குரோசாணி ஓமம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தைவகைக்குவிராகனிடை-௫சாதிக்காய் சாதிப் பத்திரிகிராம்புவகைக்குவிராகனிடை-௨ இவைகளையிடித்துசூரணஞ் செய்து சீனிபலம்-௩ கூட்டி திரிகடிபிரமாணம் தேனில் மண்டலங் கொள்ளதீரும்.

கொன்றை மாவிலிங்கு கொடிவேலி கண்டங்கத்திரி பூதகரப் பன் சங்கு வெள்ளெருக்கு இவைகளின்வேர்ப்பட்டை தூதுளை சமூ லம் வகைக்குப்பலம்-௬ திரிபலை காயம்சுக்கு இந்துப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளையிடித்துச் சூரண ஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

முழங்கால் வாதத்திற்கு

விழியிலை பிண்ணாக்குப்பூண்டு ஆவாரையிலை திரிபலை இவைகள் ஓர்நிறையாயிடித்து ஒருதுணியில்முடித்து விளக்கெண்ணெயில் வெது ப்பி ஒத்தனஞ்செய்து ஆறுநாள் சொள்ளத்தீரும் மலைபலரியையிடி த்து அமுரிவிட்டு வதக்கிவைத்து கட்டத்தீரும்

வாதகடுப்பு வாயுவுக்கு.

சங்கம்வேர் முக்கொழுஞ்சி கொடுவேலி பறங்கிபட்டை சுக்கு வாய்விளங்கம் சிறுதேக்கு கொத்தமல்லிவகைக்கு விராகனிடை-௨ இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்விராகனிடை மிளகுபொடியும் ஒருதுட்டெடை விளக்கெண்ணெயுஞ்சேர்த்து இப்படி ஆறுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

வாதக்கடுப்பு முடக்குவாதம் மேகவாயுவிற்கு.

பறங்கிப்பட்டை சித்திரமூலம் சங்கு அமுக்கரா இவைகளின் வேர்பட்டை திரிகடுகு சீரகம் ஏலம்வகைக்குப்பலம் அரை இவை களை யிடித்துச் சூரணித்து ஒருசட்டியில் அரைப்படி ஆவினெய்யும் காற்பலந்தேனும் எட்டுப்பலம் சீனியும்கூட்டி காய்ச்சியிறக்கி அதில் சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்க ளவு கொள்ளத்தீரும்.

அண்டவாதத்திற்கு.

ஒருபிடி கருஞ்சீரகமும் பத்து திரிபலையும் தேனிற் குழைத்து இந்துப்பு ஆறுபோது கொள்ளத்தீரும்.

முருங்கையிலை ஒருபிடி வெந்தயம் வெள்ளுள்ளி சமுற்பருப்பு வகைக்குப்படி அரைக்கால் சுக்குமிளகு வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகள் மபனமாயரைத்துக் காச்சிகொடுக்கத்திரும்.

ஆறுபலம்இஞ்சியை மேற்றோல்சீவி பில்லையாய்நறுக்கி குப்பை மேனிச்சாறுவிட்டு விரவி ஒருபலம் வெள்ளெருக்கம்பூ குவயாவது பட்டையாவது அரைத்துபபிசரி இரவியிற் பனியில்வைத்து காலையி லும்மாலையிலும் ஆறுபோது சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தண்டுவாதத்திற்கு.

பிரதண்டைத்தண்டு கோவைத்தண்டு சீந்திற்றண்டு இவைகளை சிதைத்து வ-படி சாறுபிழிந்து சுக்குமிளகுசுருள்வி வகைக்கு விராக னிடை-ரு அரைத்துக்கலக்கிஇந்தப்படி ரு-நாள்கொடுத்து கரத்தொ ட்டியிலையை யரைத்துத் தண்டிற்றடவத்தீரும்.

சங்குவாதத்திற்கு,

தேங்காய்க்குள் கடுகைப்போட்டு மூடி ஒருசிரட்டை வெந்த பின்பு கடுகைக்கொட்டி புன்னைக்காயளவு மோரிலரைத்துக் கலக்கி மூன்றுநாள் கொடுக்கத்திரும்.

மூட்குறுந்த பட்டையும் கஞ்சாவேறு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமா ணமரைத்துச் சந்திற்றடவத்தீரும்

வாகைப் பட்டையையும் கருங்குறுவை யரிசியையும் ஒருநிறை யாயிடித்து பிட்டவித்து மூன்றுநாளுண்ணத்தீரும்,

சோளவாதத்திற்கும்.

தழுதாழைநொச்சி வாதமடக்கி இவைகளையிடித்துச் சலத்திற் போட்டுக்காச்சி வேதுவிட்டு தோளில் விளக்கெண்ணையைத் தடவி பிட்டவித்து விடத்திரும்.

நடுக்கவாதத்திற்கு.

காரெள்ளெண்ணை படி-உவ ஆவிற்பட்டை திரிபலை வகைக்குப் பலம்-க வசயபுபலமறை காயம் திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை-டு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீத முள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலுக்குதடவத்திரும் பத்தியம் புளிதள்ளவும.

வாதமடக்கி மேனிவசம்பு இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி-உ சிற்றாமணக்கெண்ணை படி-க ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மஞ்சள் ஒருகரண்டி வீத முள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்திரும்.

உளுந்துபலம்பத்து சேவகன்கிழங்கு பலம்-உ இவைகளை யிடித் து முக்குறுணி சலத்திற்போட்டு மூன்றுபடியாய்வற்றவைத்திருத்தி நல்லெண்ணை படி-க ஆவின்பால்படி-ச சதகுப்பை வசம்பு சிறுபுள் ளடி அரத்தை இந்துபபு அதிமதுரபசெவியம் சாரணைதிரிகடுகுஅமு க்குள் வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துக்கலந்து காச்சிவடித்து உடம்பெ ங்குந் தடவத்திரும்,

குடல்வாதத்திற்கு.

நல்லெண்ணெ விளக்கெண்ணெ வேப்பெண்ணெ ஆமணக்கெண்ணெய் வாதமடக்கி பிரமிகற்றி இவைகள் வகைக்குப்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து உள்ளி பொடுதலைக்கொழுந்து முடக்கொத்தான் கொழுந்து வகைக்குப் பலம்-௧ இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் திப்பிலிவகைக்கு கழஞ்சு உபசாரம் கழஞ்சு-௩ கழற்சிப்பருப்பு கழஞ்சிமூன்று அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து இரண்டுகாசிடைவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

குமஞ்சாவிலையைப் பிட்டவித்துப் பிழிந்த சாறுபடி அரிக்காலில் சுக்கு மிளகு உள்ளி நற்சீரகம் கடுகுவெந்தயம் வகைக்குவிராகனிடை-௧ வெதுப்பிப்பொடித்து தூவி மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

வேளைவேர் கழற்பருப்பு வெள்ளுள்ளி முருங்கப்பட்டை சுக்கு வகைக்குவிராகனிடைமூன்று இவைகளைசிதைத்து ஒருபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து மூன்றுபோதுகொடுத்து அப்பால் தழுதாழைச்சாறுபடி அரைக்கால் விளக்கெண்ணெபடி யாகாணி ஒன்றாகக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கப்பட்டையை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைக்காலிற் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்

கெண்டைக்கால்வாதத்திற்கு

மாவிலிங்கப்பட்டைப்பிழிசாற்றை மூன்றுநாள் தடவி பின்பு வெந்நீர் குடிக்கநீங்கும்.

இடுப்புவலியான மேகநீர்கட்டுக்கு.

முற்றின ஆறுதேங்காய் பால்பிழிந்து அதில்கெந்தகம் கருஞ்சீரகம வகைக்குகழஞ்சு-௬ தாளகம்மனோசிலை வகைக்குவிராகனிடை இவைகளை கொடிக்கள்ளி பாலலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி நெய்வடித்து ஒருதுட்டெடைகொடுத்து பத்தியம்மிளகு நீருன்னவும் பாசிப்பயறு கூட்டத்திரும்.

சூலைகடுப்புவாயு உட்குடைச்சல் வாதக்கடுப்புக்கு.

பாங்கிப்பட்டை திரிகடுகு வகைக்குப்பலம்-௫ இடித்துச்சூரணித்து திரிகடியளவுவாத்தே சுக்குத்தேனிலும் இளந்தேங்காய் ஆவிநெய்யிலும் வாயுபதார்த்தங்கள்ளி பத்துநாளுண்ணத்திரும்.

இடுப்புவலிகாலசதிக்கு.

வீழிச்சாறும் கல்லெண்ணெயும் ஓராளவாய்மத்தித்து வேளைஒன்றுக்கரைக்காற்படி விதம மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

பொழுவீக்கத்திற்கு.

பிரண்டையைச்சூரணித்து எருக்கரசம்விட்டு வதக்கி வீக்கத்தில் வைத்து கட்டத்தீரும்.

திமிருக்கு.

சங்கிலைச்சாறும் வெள்ளாட்டுப்பாலும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளைஒன்றிற்கு கால்படிவிதம் மூன்றுநாள் கொள்ளத்திரும்,

அலகுப்பூட்டுக்கு.

முருங்கப்பட்டை வசம்பு வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காயம் இவைகளை தைவேளைசாறுவிட்டுச் சிதைத்துத் துணியில்முடிந்துநாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

எரிவாதத்திற்கு.

இலந்தையிலையை அரைத்துக் காடியிற்கரைத்து மத்தாற்கடைந்து அதில்வருகிறநுரையை உடம்பிற்பூச எரிச்சல்மாறும்.

தோள்கடுப்பு.

சிறுபூளைவேர்பலம்-௩ சுக்குமிளகு மஞ்சள் வெள்ளுள்ளி வகைக்குவிராகனிடை-௧ இவைகளை குன்றிமணிசாற்றிலாவது வூசிநீரிலாவது மயளமாயரைத்து அயக்கரண்டியில் கொதிக்கவைத்து நாலுவேளை பற்றுப்போட்டுப் பிரப்பங்கிழங்கு மிளகு பறங்கிப்பட்டை சுக்குஅல்லது அரத்தைவகைக்கி விராகனிடை-௬வீதம்பிடித்துஆறுபோதுபங்கிட்டு நாழியொன்றுக்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடிதண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபொழுது புளிபுகைதள்ளிச் சாப்பிடத்தீரும்.

நெஞ்சிக்குத்து விலாக்குத்துக்கு.

ஐந்துபலம் இஞ்சியைதட்டிச் சாறுபிழிந்து முறித்து அதில் ௬வ-பலம் வெள்ளைப்பூண்டைச் சிதைத்து துணியில்முடிந்து சாறுபிழிந்து விறுப்பத்துடன் சாப்பிடவும் இந்தப்படி மூன்றுநாள் ஆறுபொழுது கொள்ளத்தீரும்.

அதில்தீராவிட்டால் உப்பிலானிலை ஒருபிடிசுக்கு மிளகு வகைக்கிவிராகனிடை-௨ சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அரைக்காற்பலம் வெள்ளுள்ளியை சிதைத்துப்பிழிந்த சாற்றைவிரவிச் சூட்டுடன்சாப்பிடவும் இப்படி ௬-பொழுது கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கடுகு வெள்ளுள்ளி இவைகளை வகைக்கு-௨ கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் அரைத்து கொஞ்சம் பழம்புளிகூட்டி ரசஞ்செய்து காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

உள்ளங்கையகளத் துணிபில் இருபுறமுஞ் சுண்ணாம்பு தடவிச் சட்டியிற்போட்டுத் தீயெரித்துச் சாம்பலானபின்பு மிளகு பூண்டு எருக்கம்பூகொழுந்து வகைக்கி விராகனிடை-௨ போட்டு வறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துச் சாப்பிடத்தீரும்.

மூச்சுக்குத்து முலைக்குத்துக்கு.

உகாயிலையும் உப்புகசக்கி மூன்றுவேளை தடவ மூச்சுக்குத்துதிரும் முக்கரைக்காரணை யிலையும் உப்புங்கசக்கி மூன்றுதரம் தடவ முலைக்குத்தும்நீங்கும்.

நரம்பு பிடிக்கு.

நண்டுக்கொழுப்பும் விளக்கெண்ணெயும் ஓர்நிறையாய்க்கலந்து காச்சி நரம்புபிடிப்பிற் பூசிவழித்து விடத்தீரும்.

உள்ளங்கால் குத்துக்கு.

நல்ல அபினைக் குளிர்ந்ததண்ணியில் அரைத்து உள்ளங்காலிற் றடவ சூடுபிறக்கத் தேய்த்துவரக் குத்தும் நீர்த்தங்கலுமாறும்.

வாதத்திற்குத் தயிலம்.

ஆதண்டை நொச்சி சங்கு எருக்கு சிற்றாமுட்டி இவைகளின் தோல் வகைக்கிபலம்-ரு இடித்து தாணிநீரிற்போட்டு எட்டொன் றும் வற்றவைத்து வடித்து அதில்நல்லெண்ணெ எருக்கம் பழுப்புச் சாறு வகைக்குப்படி-க வேப்பெண்ணெபடி-உ கூடவிட்டு திரிகடுகு ஓமம்வெள்ளுள்ளி வசம்பு ஏலம் மஞ்சள் வகைக்குப் பலம்-க இடித் துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து தலைமுழுகிவரச் சிரசுவாதம் திமிர்வா தம் வாதசூலை வாதக்கடுப்பு நேத்திரக்குத்து மண்டையிடி மேகச் சொரி தீரும் ஸ்நானஞ்செய்த தினத்தில் உப்பு புளி புகையிலை தள் ளவும்.

தாழைவிழுதுச்சாறு ஷைபூச்சாறு நல்லெண்ணெ வெள்ளாட்டு ப்பால் வகைக்குநாழி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கோஷ்டம் சதுர் ச்சாதம் சடாமாஞ்சில் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் தைவேளைவேர் விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரி சிற்றாமுட்டி தேசாவாரம் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு சதகுப்பை அசுவகெந்திக்கிழங்கு குங்கிலியம் திரிபலை கஸ் தூரி மஞ்சிட்டிகஸ்தூரிமஞ்சள்வகைக்குகழஞ்சு-ச அரைத்துபோட் டுக் காச்சிபிறந்து தலைமுழுகியும் இஞ்சிச்சுரத்தில் ஷை தயிலங் கொ ஞ்சம்விட்டுச் சாப்பிட்டுவரச் சுரோணிதவாத முதலான சகலவாத முந்தீரும்.

ஆயிலியப்பட்டை பலம்-ா சிற்றாமுட்டி நன்னாரி வகைக்குப் பலம் கூ0 தவசு முருங்கை பலம்-சய இவைகளைத் தனித்தனியே கியாழஞ்செய்து யிருத்து அதில்வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்கி குறுணிவிட்டு இதில் வாய்விளங்கம் ஓமம் அரத்தைக்கடுக் காய் மஞ்சள் அசுவகெந்தி வகைக்குபலம்-க தூள்செய்துப் போட் டுக்காச்சி யிறுத்து முழுகிவரவாதம் சிரசுநோய் கண்ணீர் பாய்சல் தீரும்.

ஆயிலியப்பட்டைபலம்-ா தூள்பண்ணிக் கியாழஞ்செய்தயிறு த்து அதில் நல்லெண்ணெநாழி - ச கூடவிட்டு வாய்விளங்கம் கடுகு அரத்தைச்சோலம் வெங்காரம் திப்பிலி திரிபலை கல்லுப்புகடுக்காய் கோரைக்கிழங்கு பெருங்காயம் தக்கோலம் தகரம் கொடுவேலி கிர ந்திநாயகம் கழற்சி எருக்கை நிலச்சர்க்கரை நொச்சி செம்புளிச்சி கண்டங்கத்திரி அமுக்கரு சாரணை பேய்க்குமட்டி கொழுஞ்சி ஆம ணக்கை நரிப்பயறு சூரியகாந்தி இவைகளின்வேர்வகைக்குபலம்-க

தூள்செய்தரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசி தலை முழுகிவரப் பாரிசவாயு முடக்குமுதலான வாதமுந்தீரும்.

குங்கிலியம் பலம்-க பிழ்க்காய்நெல்லிவேர் ஆமணக்கின் பருப்பு விஷ்ணுகாந்திவேர் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க கஸ்தூரி மஞ்சள்பலம்-உ சீரகம்பலம்-வ சதுரக்கள்ளிப்பால் சேர்-ஶ நல்லெண்ணெபடி-உ இவைகாச்சிவடித்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங் கொடுத்து உடம்பிலும்பூச சுரோணிதவாதம் வாயுமுதலானதுந்தீரும்.

தழைவிழுதுச் சாறுபால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மூங்கிலிலை சீந்தில் சிற்றாமுட்டி விலாமிச்சு வகைக்குப்பலம்-ய தக்கோலம் வெட்டிவேர் தேவதாரம் சந்தனம் கோஷ்டம் செம்புளிச்சை அதில் அரத்தை அமுக்கரா சாம்பிராணி குங்குமப்பூ அதிமதுரம் நன்னாரி கச்சோலம் மரமஞ்சள்சதகுப்பை சதுர்ச்சாதம் வகைக்குக்கழஞ்சி-உ உரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரச்சுரோணிதவாதம் வாயுமுதலானதுந் தீரும்.

கள்ளி தழுதாழை எருக்கு நொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க நல்லெண்ணெபடி-க கலந்து அதில்செம்புளிச்சை அதில் கோஷ்டம் சுக்கு சாரணைவேர் கொடுவேலி திப்பிலிமூலம் வசம்பு காட்டுமுருங்கை பூளைவேர் குங்கில் இந்துப்பு அசுவகெந்திக்கிழங்கு இவைகளை ஒர்நிறையாய் இடித்து வடிகட்டின சூரணம் படி - கவ கூடப்போட்டுக் காச்சிவடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசி முருக்கக்கன்னவலி காதுநோய் கழுத்துபிடிப்பு திமிர்வாதம் கடுப்பு தோள்வலி தனுர்வாதம் துடைவலி பக்கவாதம் எங்கும்ஓடி வலிக்கும் வாதம்முதலான சகலவாதமுந்திரும்.

மாவிலிங்கி நொச்சி ஊமத்துகழற்சி முருங்கை சிற்றாமணக்கு வீழி இலைக்கள்ளி தழுதாழை சதுரக்கள்ளிமுள்ளிலவு இவைகளின் சாறு எட்டிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குக் குறுணி ஆவிநீர் வெள்ளாட்டுநீர் வகைக்குப்படி-க சதுரக்கள்ளி எருக்கு இவைகளின் வகைக்குப்படியறை எட்டிவிரைபலம்-ச அரைத்துப்போட்டு ஒன்றாகக்கலந்து காச்சிவடித்து உடம்பிற்பூச முறுக்கவாதம் என்பதுந்திரும்.

வாதரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

பித்தரோகப் படலம்.

அதாவது என்னேரமும் மயக்கமுண்டாகி கபாலத்தைப்பற்றி மூளைகெட்டு நீர் அதிகரித்து ரோகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

மன்னுலகத்தோரான மானிடரறியவென்று
திண்ணமாயுள்ளவேதத் திரட்டினையாய்ந்துகன்றாய்
வண்ணமாபித்தத்தாலே வந்ததோர்நோயைக்கண்டு
கண்ணமாமுனிவர்தாமுங் கழற்றினர்சுருதியாமே.

பித்தவரட்சிக்குணம்.

தலைகனக்கும் உடம்புலரும் தாதுகெடும் தீப்போல் அபானமெரிந்து மலமிரங்கும் புத்திமடிந்து மறதியுண்டாகும் மனதில் தோன்றுதெல்லாந் தோன்றும்.

சீரார்செங்கழுநீர்சாறுகுறுணி ஆவின்பால் படி-௧ நெய்படி-௨ கலந்து அதில்மல்லி சதகுப்பை அதிமதுரம் சண்பகப்பூ கோஷ்டம் சந்தனம் சீரகம் ஒமம் சத்திச்சாரணைக்கிழங்குஏலம் கற்கண்டுவகைக்குக்கழஞ்சு-௫ அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டு பித்தத்திற்காகச் சொல்லியிருக்கிற தயிலங்களி லொன்றைத்தேய்த்து ஸ்னானஞ் செய்யத்தீரும்.

இரத்தபித்தக் குணம்.

மூக்காலும்வாயாலும் இரத்தம்விழும் உடல் தனல்போற்காய்ந்தும் வெளுக்கும் கால்கை அயரும்.

நிவர்த்தி.

ஆவின்பால்படி-அ நெய்படி-௪ வெள்ளறுகுச்சாறபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்ஏலம் விலாமிச்சம் மஞ்சிட்டி செவியம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைவளையம் இலவங்கம் சன்னலவங்கப் பட்டை நன்னாரிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு இவைகளை இளநீரி லரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் வாயாலிரத்தம் விழுநீரும் மூக்கில்நசியமிட மூக்காலிரத்தம் வருதலும் காதில் விட்டடைக்கக் காதாலிரத்தம் வடிதலுந் தீரும்.

தேற்றுவிரைபடி அரைக்கால் புழுங்கலரிசிபடி-வ இவைகளை யரைத்து ஆவின்பாலிற்கலக்கி கூழுகாச்சி ஒருவிளாங்காய்ப் பிரமா மாணம் பனங்கருப்புக்கட்டியும் ஆழாக்கு நல்லெண்ணெயுஞ் சேர்த் துண்ணத்தீரும்.

சிறுகீரைவேரைப் பச்சரிசிக்கழுநீர் மண்டியால் அரைத்துத் தேனிற்குழைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கையிலை விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு மா துளைப்பருப்பு முசுமுசுக்கையிலை இவைகளை ஓர்நிறையாய்கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்திரும்.

பித்தவெறிக்குணம்.

எலுமிச்சம்பழம் முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் தாழைவிழு து இவைகளின்சாறு ஆறுமாதத்தியகாடி இவைகளை ஓர்நிறையாய் கலந்து அதில் அரப்பொடிகாந்தம் மிளகுசிட்டம் பலகரை இவைக ளின்பற்பம் வகைக்கு விராகனிடை-க மேபோட்டு வேளைஒன்றிற்கு காற்படிவீதம் நாளொன்றிற்கு இருவேளையாக ய-நாள் கொடுத்து உச்சிமுதல் உள்ளங்கால்வரை களிமண்ணை பூசிவைத்து மாலைநேர த்தில் சிரசில் முப்பது எலுமிச்சம் பழத்தைப் பிழிந்து தேய்த்து நூறுகுடஞ் சலத்தைவிட்டு நீராட்டிவரத்திரும்.

ஷை வியாதிகண்டவுடனே இப்படிசெய்யமாறும் நாட்சென்ற தாயிருந்தால் ஷைமருந்தைஒருசாமம்செப்புபாத்திரத்திலாவதுபித் தளைபாத்திரத்திலாவது வைத்திருந்து அப்பாற் கொடுத்துவரவும்.

இஞ்சிசாறும்கழுதைபாலும் ஓர்நிறையாய்கலந்து வேளைஒன்றி ற்கு-வ படிவீதம் ய-நாள்கொடுத்து ஆதளயிலையும் முத்தெருக்கஞ் செவியும் ஓர்நிறையாய் வருஷத்துகாடிவிட்டு இடித்து உச்சிமுதற் பாதம்வரை உடலாதியந்தமும் பூசிவைத்து மாலையில் நீராட்டிவர நீங்கும்

கோழிமுட்டை-சய அவித்துச் சவ்வும்ஓடும்நீக்கி குறுணி உப் புக்குட்புதைத்து மறுதினமுதல் தடவையொன்றுக்கு ஒருமுட்டை வீதமெடுத்து உப்பையுதிர்த்திச்சாப்பிட்டு ஒருசாமத்திற்குப் பின்பு தண்ணீர்குடிக்கவும் இந்தப்படி ஆறுநாள் சாப்பிடத்திரும்.

ஆவின்பால் பழஞ்சாறு முலைப்பால் ஆவிநீர் முசுமுசுக்கைச் சாறு கொடுப்பைச்சாறு வகைக்குபடி-ச நல்லெண்ணெ படி-க ஒன் றும்கலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம்ஏலம் வாய்விளங்கம்சிரகம் சந்த னம் வகைக்குபலம்-க கோவையிலைச் சாற்றுலாட்டிப்போட்டு பத மாய்க் காச்சிவடித்து சிரசிற்குடோரியாடித்தேய்த்து ஈ-குடம்சலம்

விட்டு மோருமன்னமும் கொடுக்கவும் இப்படி ஒருமண்டலஞ் செய்யத்தீரும்.

உப்புமிளகு எருக்கம்பருப்பு தும்பை துளசிமுறுக்கு வெற்றிலை இவைகளைத்தட்டி நாசியில் நசியஞ்செய்தாலும் அல்லது இலுப்பைபரைப்பையும் சீக்காயையும் வெற்றிலையையுந்தட்டி நாசியிலும் கண்ணிலும் பிழிந்தாலுந் தீரும்

இரண்டுதேங்காய்ப் பிரமாணம் மருதம்பட்டையை அரைத்து குறுணி வெள்ளாட்டுநீரிற் கரைத்துவேகவைத்து முக்காடுபோட்டு ஆவிபிடித்தப்பால் மூன்றுஈக்கான்கல்லை உலையில் பழுக்கக்காய்ச்சி ஒவ்வொரு கல்லாய்ப்போட்டு ஆவி பிடிக்கவும்.

பித்தஎரிச்சலுக்கு.

சீந்தில் ஆடாதோடை கரிப்பான்கற்றாழை இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-உ நல்லெண்ணைநாழி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திப்பிலி மிளகு கருஞ்சீரகம் அசமதாகம்நற்சீரகம் வாலுளுவையரிசிஏலம் லவங்கம் சிறுதேக்கு அதிவிடயம் செண்பகப்பூ மல்லி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் செவ்வள்ளிக்கொடி சடாமாஞ்சில்மஞ்சிட்டி செஞ்சந்தனம் வகைக்குகழஞ்சு-க தான்றிக்காய்-அ கடுக்காய்-கசுநெல்லிவற்றல்-சு கூவிளை குருந்தொட்டி நன்னாரி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-சு சுக்குகழஞ்சு-சு இவைகளரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சியிறுத்து ஒருதோலா வீதம் உட்கொண்டு நாலுதினத்திற் கொருவிசை ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

பித்தமயக்கத்திற்கு.

நாயுருவியரிசியை கழுதைப்பாலி லரைத்துக்கொடுக்கவும்.

பித்தத்திலெடுத்த சகலரோகத்திற்கும்.

ஒருபடி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஐந்துபலம்சீனிசர்க்கரையும் கரு-கோழிமுட்டையுடைத்து குழம்புபோற் காச்சி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றிற்கு ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சீனிக்காரத்தை பொடித்துப்போட்டு கொதிக்கவைத்து சிரசிலும் உடம்பிலும்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

முசுமுசுக்கை மூலத்தை ஆவின்பால் விட்டுயிடித்து பிழிந்தச்சாறு குறுணி இஞ்சிச்சாறு கழுதைப்பால் வகைக்குப் படி-வ ஒன்றாகக்கலந்ததில் கடுக்காய்த்தூள்-வ தூவிக்கிண்டி குருகிவருகிற சம

யத்தில் ஒருதேங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணையும் ௬-பலம் கருப்புக்கட்டியும் அரைபலந் தேனுங்கலந்து லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றில் ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவாரைவேர்ப்பட்டை ஓரிலைத்தாமரை கீழ்க்காய்நெல்லிகுமிழ்வேர் சிற்றாமுட்டி இலவம்வேர் வேலிப்பருத்திவேர் நரிபயிற்றங்கொடி நன்னாரிவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்குப் பலம்-உ கடுக்கா ஏலம் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளிடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீரகத்தூள் சீனி பலம் சேர்த்து திரிகடியளவு கொடுத்துவரத்தீரும்.

சித்தபிரமை பித்தகிறுகிறுப்பு வாய்நீர்கழற்றல் அரோசியம்வாந்தி

அதிமதூரம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி ஏலம் நெல்லிபருப்பு சடாமாஞ்சில் திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் பச்சைக்கற்பூரம்சந்தனக்கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி சீரகம் சிறுநாகப்பூ இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர்கூட்டி திரிகடிவீதஞ் சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிற தயிலத்தை முழுகிவரத்தீரும்.

நெல்லிக்காய் முசுமுசுக்கை சீந்தில் பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க் கலந்ததில் முத்தக்காசு அதிமதூரம் ஏலம் சந்தனம் சடாமாஞ்சில் சண்பகப்பூ லவங்கம் திரிகடுகு வகைக்குப்பலம்-வ ஆவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரவும்.

பித்தகாங்கைசத்தி கிறுகிறுப்புதாகத்திற்கு.

நெற்பொறி பாசிப்பயறு வில்வம்வேர்ப்பட்டைமுல்லைவேர்ப் பட்டை ஏலம்நெல்லி முள்ளிவகைக்கு விராகனிடை-க மயனமாய்ப் பொடித்து வ-படி இளநீர்போட்டுக் காற்படியாய் வற்ற வைத்து ௪௰-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

இளநீரும் ஆவின்பாலும் ஓரளவாய்க்கலந்து அதில் பாசிப்பயறும் சீரகமும் நெற்பொறியும் சமமாய்க்கலந்து மாவுசெய்துப்போட்டு பாகுபோற்காச்சி சீனிகலந்து பத்துநாளுண்ணத்தீரும்.

பித்தகாங்கை எரிவுவரட்சிக்கு.

சீந்திற்றண்டு அதிமதூரம்சீரகம் ஏலம்லவங்கம் கூகைநீர்வகைக்குப் பலம்-வ சீனிபலம் அரை இவைகளைப் பொடித்து ஒருபடி ஆவிநெய்யிற் போட்டுக்காச்சி வேளையொன்றிற்குஒருகரண்டிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் திப்பிலி நெல்லிவற்றல் அதிமதூரம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் இலுப்பைப்பூ இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

பித்தமயக்கம் மீறல்கிறுகிறுப்பு காங்கைவாந்தி சோகை பிற்றபித்தத்தி லெடுத்தரோகங்கட்கு.

எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி-௧ சீனிபலம்-௧௨ கோழிமுட்டைவெள்ளைக்கரு பலம்-௧ இவைகளை ஒன்ருகக்கலந்து காய்ச்சி அதில் சுக்கு ஏலம்சீரகம் அதிமதுரம் நெற்பொறி நெல்லிவற்றல் வகைக்குபலம ௧-வெதுப்பிச் சூரணித்துக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கிவைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றிற்கு ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

பித்தமீறல் கிறுகிறுப்பு பித்தவெட்டை விடம்பெருவிற்கு.

சுக்குபலம்-௨ மிளகுபலம்-௨ திப்பிலிபலம்-௫ கூகைநீர் ஏலம் லவங்கம் வகைக்கிபலமரை இவைகளைவெதுப்பி சூரணித்து சீனிபலம்-௧௮ கூடச்சேர்த்து திரிகடிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

கற்ருழை சிந்தில் கொடிப்பை கருதங்தொலிஇவைகளின்சாறு வகைக்கிபடி-௧ ஆவிநெய்படி-௧ அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கூகைநீர்ச்சந்தனம வகைக்கிபலம் கெ பாலிலரைத்துப் போட்டுக்காச்சி கடுகுடன் வேளையொன்றில் ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தவாயுவுக்கு

மூக்கரைசசாரணைவேர் சூரமும்முளகை வெதுப்பிபொடித்தச் சூரணமும் வகைக்கி விராகனிடை-௨௰ சீனி விராகனிடை-௪௰ ஒன்ருய்க்கலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்திரும்.

சுத்திசெய்த சிவதைவேர் திரிகடுகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சக்கரைகலந்து சாப்பிடத்திரும்.

பித்தத்தை வாந்திசெய்ய.

அழிஞ்சிவேர்பட்டையை அரைத்து கழற்காயளவு வெந்நீரிற் கலக்கிக்கொடுக்கப் பித்தம்வாந்தியாகும்பின்புகுளிர்ந்ததண்ணியில் ஸ்நானஞ்செய்து மிளகுநீர்மோர் அசனங்கொள்ள பித்தவாந்தியாகும்.

பித்தம்-௧௰ கைகால்எரிவு வுடம்பெரிவு வெட்டை வரட்சிதாகம் பித்தத்திற்கும்.

குமரிச்சாறுபடி-௯ சிறுகீரை பொன்னுங்காணி தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு தூதுவளை இவைகளின்சாறு பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-௫ ஆவிநெய்படி-௪ ஒன்ருய்க்கலந்து அதில் ஏலம் லவங்கம் சாஸ்திரபேதி அதிமதுரம் பச்சைக்கற்பூரம் வசுவாசி திரிபலை நாகப்பூ கறும்பிசின் பச்சை சண்பகப்பூ கோஷ்டமாக சோல மரமஞ்சள் சந்தனம் கலைக்கொம்பு மஞ்சிட்டி புனுகுசட்டம் விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரி வெட்டிவேர் முத்தக்காசு கோரோசனை குங்குமப்பூ வகைக்குப்பலம்-௫ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்திரும், உடம்பு புஷ்டியாகும் தேகத்தில் குளிர்ச்சியுண்டாகும்.

பித்தகாசம் பித்தகாங்கைபிதற்றில் பித்தத்தின்பேரிலெடுத்த சுவாசகாசம் மேகவெட்டை வரட்சிக்கு.

முத்தின சீந்திற்றண்டு பலம்-௰ கோவைத்தண்டு வேப்பம் பட்டை முள்ளி சிற்றாமுட்டி செந்தொட்டி கோடச்சாலை வகைக்கு பலம்-டு இவைகளையிடித்து ச-மரக்கால் சலத்திற்போட்டு காலில் ஒன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினெய்படி-ச சாணிப்பால் முலைப்பால் கருப்பஞ்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-க கூடவிட்டு அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கடுரோகணி மல்லிசந்தனம் சிறுதேக்கு சடாமாஞ்சில் விலாமிச்சு பேரீச்சம்பழம் வேப்பீர்க்கு கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ கடுக்காய் சிற்றரத்தை கற்கண்டு வகைக்குப் பலம் உ இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதமுண்ணவும்.

அரோசிபம் அன்னதுவேஷம்முதலானதற்கு.

எலுமிச்சம்பழத்தை நாலாய்க்கீறி அதில் திரிகடுகு ஓமம்காயம் வகைக்கு வ-பலம்வீதம் பொடித்துவைத்து மூன்றுநாள் காலையில் ஒவ்வொருகழஞ்சு சாப்பிட பித்தவாயு கிறுகிறுப்பு நெஞ்செரிவு வாய்நீரூறல் வெள்ளோக்காலம் அன்னஞ்சகியா திருத்தல் தீரும்.

பஞ்சதாரை அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் - உ இஞ்சிபலம் - ரு ஏலம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-க சூரணித்து திரிகடியளவு ஆவின் பாலில் ௰-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

பித்தத்திற்கு.

இஞ்சிதிரிகடுகு ஏலம் அதிமதுரம்சீரகம் சந்தனம்வகைக்குவிராகனிடை விகிதம் சிதைத்து ஒரு படி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்திறுத்து சீனிகலந்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சீனிகலந்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீனி பலம்-ச இஞ்சி சுக்கு வகைக்குப் பலம்-ங சீரகம் ஏலம் வகைக்குப்பலம்-க அதிமதுரம் பாசிப்பயறு வகைக்குப்பலம்-உ இவைகளைவெதுப்பி பொடித்து திரிகடியளவு நெய்யிற் கொள்ள தீரும்.

அதிமதுரம் நெல்லிவற்றல் ஏலம் இஞ்சி சீனி சுக்கு விலாவேர் இவைகளை ஒர்நிறைபாய்பொடித்து அதற்குநிகர் நெய்பொரியுஞ் சீரகத்தூளுஞ்சேர்த்து திரிகடிபிரமாணம் ஆவினெய்யிற்கொள்ள தீரும்.

சீரகம் நெல்லிவற்றல் ஏலம்இஞ்சி சீனி சுக்கு விலாவேர் இவைகளை ஒர்நிறையாய்பொடித்து அதற்கு நிகர் நெற்பொரியுஞ் சீரகத்தூளும்சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்

சீரகம் நெல்லிவற்றல் ஏலம் இவைகளை ஒர்நிறையாய்ச்சூரணித்து அதற்குப்படாத சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற் குழப்பிக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஆடாதோடைதோல் முந்திரிப்பழம் வகைக்குப் பலம்-க ஒரு படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அக்கிராகாரம் விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டு கொடுக்கதீரும்

எலுமிச்சம்பழச்சாறு துளசிச்சாறு வகைக்குபடிமாகாணிஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சீனிகலந்து கொள்ளத்தீரும்.

கூகைநீர் திப்பிலி அதிமதுரம் சீந்திற்சர்க்கரை சடாமாஞ்சில் வால்மிளகு பேரிச்சங்காய் சீரகம் வகைக்குபலம்-க சூரணித்து அதற்குப்பாதி சர்க்கரைகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம்இரண்டுநாழியும்சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தரோகத்திற்குத்தயிலம்,

ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-ச சீரா செங்கழுநீர் மயான்னக்காணி தாமரைக்கிழங்கு கிலப்பனைக்கிழங்கு வெற்றிலை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் எலுமிச்சம்வேர் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்கலந்து அதில்மிலாக்காய்ச்சந்தனம் பலம் சாத்திரபேதி தக்கோலம் நெற்பொரிசீரகம் முந்திரிப்பழம் லவங்கப்எலம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ பச்சைச்சோளம் கோஷ்டம் வகைக்குகழஞ்சு-க அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரப் பித்தசுரமும் மேற்காட்டிய பித்தரோகங்களுந்தீரும்.

கற்றாழைமடல் தாழைவிழுது சீந்தில் கர்ப்பூரவல்லி குருந்தொட்டி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-உ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சிறுதேக்கு ஏலம்லவங்கம் சீரகம் சந்தனம் சண்பகப்பூ திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சதகுப்பை சாதிக்காய் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு செவ்வள்ளிக்கொடி சடாமாஞ்சில் தேவதாரம் வகைக்கு விராகனிடை-உ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகப்பித்தவெறிகிறுகிறுப்பு கைகாலெரிவு பிரமேகந்தீரும்.

கரிப்பான் இஞ்சி சருவேப்பிலை எலுமிச்சம்பழம் பொடுதலை கொடிப்பை பொற்சீந்தில் மூசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குபடி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து மிலாக்காய் சந்தனம் தேவதாரம் கிளியூரம்பட்டை பூலாக்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கிராம்பு வில்வவேர் ஏலம்சாதிக்காய் முந்திரிப்பழம் செஞ்சந்தனம் வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து அதில்புனுகுசவ்வாது வகைக்குவிராகனிடை-க கலந்து வைத்துக் கொண்டு தலைமுழுகிவர பித்தத்திற்பிறந்தரோகங்கள் சமஸ்தந்தீரும்.

கரிப்பான் நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குபடி-க ஆவின்பால்படி-ச ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம் பலம்-க அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்து முழுகிவரச் சகலமுந்தீரும்,

நெல்லிக்காய் சீந்தில் குமரி கரிப்பான் சீரா செங்கழுநீர் இவைகளின்சாறு வகைக்குபலம்-உ நல்லெண்ணைபடி-உ ஆவின்பால்படி-ச

ஒன்ருய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் பலம்-௬ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பித்தரோகப் படலம்-முற்றிற்று.

சிலேத்மரோகப்படலம்.

அதாவது சீதளமதிகரித்து எந்நேரமும் உஷ்ணம் உண்டாகிச் சூடுபோற் காண்பித்து சலத்தைப் பெருக்குதலாம்.

விருத்தம்.

திருமுனிவர்வாகடத்தைத் திறமாயாருங்கண்டறியச்
சிருஞ்சேத்மரோகவிதந் தெளிவாய்தொண்ணூற்ருறுதொகை
சாரும்பலநூலாராய்ந்து சதுராய்ச்செய்துபிணியகல
சேருவயித்தியசாரமென நெடியவரைந்தகுருநூலே.

மேற்படி ரோகக்குணம்.

மூலத்தில் அக்கினி யதிகரித்துக் கபாலத்திற் பற்றி இரத்தம் வற்றி தாதுகெட்டு நீரேறி நெஞ்சிகற்பறிண்டாகி இருமல் இளைப்புக்கண்டு உடல்வற்றும்.

நிவர்த்தி.

தூதுளைபலம்-௨ம் முள்ளி கண்டங்கத்திரி சிறுகாஞ்சோறி ஆடாதோடை மிளகு கடுக்காய் திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-௪ இவைகளை யிடித்து இருதூணிநீரில்போட்டு ௧௬-லொன்ருய் வற்றவைத்திடித்ததில் ஆவின்பால்படி நெய் வகைக்குப்படி-௨ கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலாதி தாளிசப்பத்திரி கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் விளங்கம் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு சிற்றரத்தை பேரரத்தை ஏலம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-௩ ஆவின்பாலாலாட்டி மெழுகுபதமாககாச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம்மண்டலங்கொள்ளசிலேத்மரோகம் ௧௬-ம் தீரும்.

கண்டங்கத்திரிசமூலம் பலம்-௨ம் சிறுகாஞ்சோரி நிலவாகை தூதுளை சங்கம்வேர் வகைக்குப்பலம்-டு இவைகளை இடித்து தூணிநீரிற் போட்டு ௧௬-ல் ஒன்ருய்க் காச்சிவடித்து அதில் ஆவினெய் படி-௨ கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலாதி ஏலம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தாளிசபத்திரி லவங்கப் பட்டை சிற்றரத்தை சீரகம் ஓமம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௩ ஆவின் பாலால் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாக காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீத மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மரோகம் ௩௬-ம்தீரும்,

செம்முள்ளி சங்கு ஆடாதோடை இவைகளின் வேர்கள் ஓர் நிறையாயிடித்துப் பாண்டத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கி நாழி யொன்றில ஒருவிராகனிடைவீதம் தேனிற்கலந்து கொடுக்க மேற்படி ரோகங்கள் தீரும்.

சங்கம்வேர் பலம்-௫௰ கண்டங்கத்திரி பலம்-௫ கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் பலம்-௨௰ தூதுளைவேர் பலம்-௰ இவைகளையிடித்து எட்டுமரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடிகட்டிப் பாவுகாய்ச்சி அதில்அரத்தை திப்பிலிபலம்-௰ கூகைநீர்ஏலம் லவங்கம் பச்சைசீரகம் ஓமம் பெருங்காயம் சிறுதேக்கு கற்கடகச்சிங்கி திரிபலை வகைக்குபலம்-௨ பொடித்து தூவிக்கிண்டி அறம் கடுகு மிளகு இவைகளின்பொடி வகைக்காழாக்கு சுக்குபடி-வ இவைகளைத் தனியே தூவிக்கிண்டி தேன் நெய் வகைக்குபலம்-வ விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம்ஒருமண்டலங்கொள்ள சிலேத்மரோகம் ௬௬-உள்ளுருக்கி சோகையும்நீங்கும்

ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி துளசி வகைக்குபலம்-௰இடித்து ௰-படி தண்ணீரிற்போட்டு ௨-படியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டுநாழியொன்றுக்கு அரைக்காற்படி கியாழத்தில் திரிகடி திப்பிலிப்பொடித்தூவிச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திரிகடுகு கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவேர் சங்கம்வேர் நெல்லி வகைக்குப்பலம்-வ இடித்து இரண்டுபடிதண்ணியிற் போட்டு அரிக்கால்படியாய் வற்றவைத்தேழுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

பவளம் அரிதாரம் கடல்நுரை இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திட்டுப் பழச்சாற்றாலரைத்துத் துணியில்வூட்டி உலர்த்தி ஏழுநாள் புகைபிடிக்கத்தீரும்.

கண்டங்கத்திரி சமூலம் இடித்தசாறு ஆவினெய்வகைக்குநாழி ௧-ஒன்றாய்க்கலந்து தாளிசபத்திரி சிறுகாஞ்சோரி சத்திச்சாரணை நெருஞ்சி கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்வேர் நெல்லிவற்றல் சிறுதேக்கு சிற்றரத்தை வெட்பாலையரிசி வகைக்கழஞ்சு-௪ அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து ஒருதுட்டிடைவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவின்பால்படி-௩ மேற்படி நெய்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நிலவேம்பு நன்னாரிவேராறுஞ்சு விலாமிச்சு இவைகளின்வேரும் சந்தனம்போர்மல்லி நெல்லிக்காய் வெட்பாலையரிசி முந்திரிப்பழம் கீழ்க்

காய் நெல்லிசிரகம் கடுகுரோகணி திப்பிலிவகைக்கு கழஞ்சு-௧அரைத்துப்போட்டு காச்சி சிவந்தபதத்தில்வடித்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

திப்பிலிபலம்-ய மிளகு சுக்குபலம்-ய, ரு- நற்சிரகம் கருஞ்சிரகம் ஓமம் அரத்தை வகைக்கி பலம்-உ லவங்கப்பட்டை திரிபலைகிருப்பு ஏலம் கொடுவேலி வகைக்குபலம்-௧ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்குசிகர் சர்க்கரைகலந்து தேன்விட்டுப்பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மிளகுபலம்-எ இடித்த தூளிநீர்ப்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் அக்கிராகாரம் சிரகம்கிராம்பு ஏலம்கோஷ்டம்அதிமதுரம் வாய்விளங்கம்பத்திரி நறுச்குமூலம்வகைச்குபலம்சூரணித்து தூவிக்கிண்டி தேன்நாழி-உ நெய்நாழிகை கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றில் ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்.

திப்பிலிபலம்-ஈ சூரணஞ்செய்து தூணிசலத்திற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து யிறுத்துக் கற்கண்டு பலம்-ய தூள்செய்ய பாவுசெய்து அதில் அக்ராகாரம் கடுக்காய் ஓமம் சிரகம்மல்லி வெட்பாலையரிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௧ தூவி நெய்படி௧-தேன் படி-௧ கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றில் கொட்டை பாக்களவுசாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஈளை இருமலுக்கு.

கர்கடகச்சிங்கி திரிகடுகுதிரிபலை அரத்தை கண்டங்கத்திரிவேர் இவைகளை ஓர்கிறையாய் பொடித்து திரிகடியளவு வெந்நீரிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

ஆடாதோடை யிலையை யிடித்து பிட்டவித்து அரிக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் திரிகடுகு திப்பிலிபொடி தூவி உட்கொள்ளத்தீரும்.

இரண்டாக்தன்டை ஊறின தண்ணிபடி அரிக்காலில் திரிசடி திப்பிலிப்பொடி பொரித்தவெங்காரம் கழஞ்சு-௩ கூட்டி கொடுக்கதீரும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் சிற்றரத்தை ஓமம் வகைக்கி விராகனிடை ௩-வெதுப்பிப் பொடித்து அதற்குசிகர் சினிகலந்து திரிகடியளவு தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்

தாளிசபத்திரி பலம்-ய மிளகுபலம் ஒன்னரை சுக்கு திப்பிலி வகைக்கிபலம்-உ கூகைநீர்ப்பலம்-௩ ஏலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப் பலமரை இவைகளை சூரணித்து சினிபலம்-உய கூட்டித் திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்பும் கற்கண்டுபொடித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

முட்டை கோழிமைக் கால்குடல் ரோமம்நீக்கி அதின் வயிற்று க்குள் காற்பலமிளகை உடைத்துவைத்து ச-படி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து முடித்து மூன்றுநாள் சாப்பிடத் தீரும்.

சுக்கு விராகனிடை-௩௨ திப்பிலி விராகனிடை-௩௬ மிளகு விராகனிடை-அ ஜலம் விராகனிடை-௪ கிராம்பு விராகனிடை-௨ சிறுநாகப்பூ விராகனிடை-௧ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் அமுக்கருவேர் சூரணங்கூட்டி சூரணங்கண்ட இவைகட்குச் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளவும்.

கிராம்பு சிறுநாகப்பூ மல்லி ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை சாதிப்பத்திரி கற்சீரகம் மிளகு திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-௩ இவைகளை வெதுப்பி பொடித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைக் கலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்திரும்.

தூதுளை முருங்கைப்பட்டை திப்பிலி சீனி இவைகளை ஓர்நிறையாய் சூரணித்து திரிகடியளவு ஆவின்வெண்ணெயிற் கொடுக்கதீரும்.

மிளகும் பொடுதலைக்கொழுந்தும் ஓர்நிறையாயரைத்து வேளை க-க்கு ஒருகொட்டைபாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மரமஞ்சள் திரிகடுகு திரிபலை ஓமம் கடுக்காய்ப்பூ சிற்றரத்தை தேற்றுவிரை வகைக்கு விராகனிடை-௩ பொடித்து திரிகடியளவு தேனிற் கொள்ளத்திரும்.

சிற்றரத்தை பலகறை வெள்ளுள்ளி திப்பிலி வகைச்குப்பலம்-௧ ஓமம் சுக்கு மிளகு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-வ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதில் ௩-ப ம் கருப்புகட்டி திரிகடியளவு ஆவின் வெண்ணெயிற் சாப்பிட்டு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-௧ சிற்றரத்திபிலைச்சாறு படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மிளகு சரிபிடை வேர் வகைக்குபலம்-௧ அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து தலை முழுகிவர நீங்கும்.

தேனும் இஞ்சிச்சாறு மாதளம்பழச்சாறு ஓர்நிறையாய் கலந்து நாழி ஒன்றிற் சரைக்காற்படிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

தூதுளைசமூலம் கண்டங்கத்திரிவேர் நீர்முள்ளிசமூல மிடித்து வடிகட்டின சூரணம் விராகனிடை-௫ கடுக்காய்பொடிவிராகனிடை க- ஒன்றாய்க்கலந்து அந்திசந்தி திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்,

விளாவிலைநீர் முள்ளியிலை வகைக்கொருபடி யிடித்துச் சாறு வாங்கி மூன்றுநாள் கொள்ளவும்.

கருப்புச்சட்டி குங்கிலியம் கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் திப்பிலிநாயுருவியரிசி இவைகளை ஓர்நிறையாய்த் தூள்செய்து திரிகடியளவுகோழிமுட்டையில் பொரித்துண்ணத்தீரும்.

ஓமம் கடுக்காய் மிளகு சுக்கு திப்பிலி அரத்தை அக்கிராசாரம் தேசாவரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து அதற்குபாதிசர்க்கரைகலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

கண்டங்கத்திரி விரைபலம்-ச சிற்றரத்தை அக்ராசாரம்திப்பிலி தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-வ வெதுப்பிப் பொடித்து தூவிக் கிண்டி ஆவினெய்படி அரிக்கால்விட்டு கிண்டி லேகியஞ்செய்து ஆறியபின்பு தேன்படி அரிக்கால்விட்டு நன்றாய்லேகித்து கொட்டைப் பாக்களவு இருவேளை மண்டலங்கொள்ளவும்

திரிகடுகு திரிபலை தேற்றாவிரை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் அதிமதூரம் இந்துப்பு அசமதாகம் காட்டுச்சீரகம் கோரைக்கிழங்கு முள்ளிவேர் நன்னாரி வெள்ளுள்ளி தூதுளைவேர் இவைகளைஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்து தேனும்நெய்யும் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் தூவிகலக்கி அந்தி கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்.

ஆறுபடி ஆவின்பாலில் சீனிபலம்-ய கற்கண்டுபலம்-ரு பொடி செய்துபோட்டு பாகுசெயது அதில் சிந்திற் சர்க்கரைபலம்-ய திரிகடுகு திரிபலை கோஷ்டம் அதிமதூரம் ஏலம் லவங்கம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சீரகம் சிறுதேக்கு தாளிசப்பத்திரிநன்னாரி தூதளை வகைக்குக் கழஞ்சு - ரு சூரணித்து தூவிக் கலக்கி நெய்படி-க தேன்படி-வ விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழியொன்றிற் கொட்டைப்பாக்களவு உண்டுவரத்தீரும். மேற்படிலேகியத்தில் தாளகபற்பம் காந்தம் செந்தூரம் வங்கசெந்தூரம் லவத்துண்ண சயகாசம் கபரோகம் முதலானதுந்தீரும்.

க்ஷயரோகக்குணம்.

அஸ்தியில் அவலேறி இரத்தம்வற்றி பித்தமதிகரித்து நெஞ்சி நற்பமுண்டாக்கி இருமல் இளைப்பு காணும் தேகம்வற்றும் முகம்

வெளுக்கும் வாய்நீரூறும் அரோசிகம்காணும் தொண்டைவிலா புண்போல்போகும் நெஞ்சுபள்ளம்விழும் விரல்நரம்பை சுருக்கலாகும்,

ஆவிநெய் பால் வகைக்குபடி-௪ மாதுளம்பழச்சாறு பீநள்ளிச்சாறு வகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் தூதுளைவேர் அதினிலை முடக்கொத்தானிலை கண்டங்கத்திரிவேர் அநினிலைசிறுவழுதலைவேர் மூசுமூசுக்கையிலை ஆவாரை வேர்ப்பட்டை அதின்விரை அதினிலை வகைக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு மிளகுதிப்பிலி நற்சீரகம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞசள் வாய்விளங்கம் மல்லி ஏலம்தாளிசப்பத்திரி வகைக்கு விராகனிடை-௫ சிற்றரத்தை விராகனிடை-௮ லவங்கப்பட்டை பலம்-௰ சாதிக்காய் கிராம்புவகைக்கு விராகனிடை-வ சாதிபபத்திரி விராகனிடை-௨ இவைகளை ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டு ௩௰-விராகனிடை சீனிகலந்து பதமாய்க் கிருதஞ்செய்து நாழியொன்றில் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட க்ஷபம் காசம்தீரும் பத்தியம் கரியுப்பு புளிப்புதள்ளவும் ஈருள்ளியும் தூதுளம்பிழிந்த சக்கையுடன் வறுத்து அசனத்தோடு கொள்ளவும்.

முயலிறைச்சி பலம்-௪௰, ௧௨-படி சலத்திற் வேகவைத்து-௪படியாய் வற்றவைத்திருத்து அதில் ஆடாதோடையிலைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குறுணி ஆவிநெய் நாழி இரண்டரை அப்பால் பெருங்குமிழ் வாகை முன்னை பேராமல்லி வில்வம் அழுக்கரா தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளி நெருஞ்சில் சிற்றாமல்லி பாதிரிமாள் இவைகளின் மூலம் மிளகு திரிபலை வகைக்குப்பலம்-௩ தூள்செய்து பத்துநாழி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்திருந்த கியாழம் நாழி-௪ கூடவிட்டுசித்திரமூலம் சிறுதேக்கு சீரகம் சுக்கு ஓமம் அரத்தை கிராம்பு கருஞ்சீரகம் கற்கடகச்சிங்கி செவியம் திப்பிலி சடாமாஞ்சில் லவங்கப்பட்டை கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு ௨-அரைத்துப்போட்டு ௩-நாள்வரை சிறுதீயா எரித்து நாலாநாள் பதபாய்க் காச்சியிறுத்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டி நெய்யின் தேன் விராகனிடை-௨ திப்பிலிதூள் விராகனிடை-௧ ஒன்றாய்க்கலந்துக் கொடுத்துவரவும்.

தூதுளை பிரமி சங்கு ஆடாதோடை முருக்கு முல்லை வில்வம் கொடுவேலி இவைகளின் சாறு வகைக்கு நாழி ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சீனிபலம்-௰ கரைத்து பாவுசெய்து தூதுளைக்கு கண்டங்கத்திரி சிறுகலை வில்வம் அழுக்கரா நரிமிரட்டி செம்முள்ளி கீழ்க்காய் நெல்லி இவைகளின்வேர் திரிபலை திரிகடுகு அரத்தை வகைக்குப்பலம் ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்துப் போட்டு நெய் தேன்விட்டு

லேகியஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும் அவுரியிலைசாறுநாழி-உ முற்றின தேங்காய்ப்பால் நாழி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பூநாகம்ஒரு மாங்காயளவு அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காச்சிவடித்து வேளை யொன்றில் ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பித்தகஷபக்குணம்.

பித்தமதிகரித்து அக்கினிகொண்டு உடல் உள்ளங்கால் உள்ளங்கை எரிந்துகடுக்கும் வெதுப்பும் நெஞ்சிற்கபமுண்டாகி இருமல் இளைப்புகாணும் சிவந்துவிழும் வாந்திபண்ணும் வயிறுகழியும் நீர்க்கடுப்பும் அரோசியம் அன்னத்துவேஷமுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

குமரி கொடுப்பை கரிசாலை கீழ்க்காய்நெல்லி அரத்தி விஷ்ணுகாந்தை தாழைவிழுது நீர்முள்ளி முசுமுசுக்கைபேய்ப்புடல் நீர்வள்ளிக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு ஈருள்ளி வல்லாரை வெள்ளரிதூதுளைவேர் கரும்பு எலுமிச்சை வில்வம் கண்டங்கத்திரிபிரமி கஞ்சாவெற்றிலை செருப்படை கருவேப்பிலை பசலி புளியாரை துளசிமிளகுதக்காளி அமுக்கரு இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால்நெய்வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்கலந்து அதில் அதிமதுரம் நற்சீரகம் வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம் ஏலம் அதிவிடையம் சுக்கு வெள்ளைக் குங்கிலியம் அரத்தை திரிபலை நெற்பொரி மிளகு திப்பிலி வகைக்குப்பலம் க- வெதுப்பிபொடித்து தூவிக்கிண்டி கற்கண்டுபலம்-ய தேன்படி அரைகூட்டி லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றில் ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நெல்லிவற்றல் பலம்-உ இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் சீனிபலம்-ய கரைத்து பாவு செய்து திரிகடுகுஓமம் சித்திரமூலம் கிராம்பு தக்கோலம் குக்கில் வாய்விளங்கம் கூகைநீர் மதுரம் வகைக்குப்பலம்-க பொடித்துதூவி நெய்படி-க தேன்படி-உ கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

அரசம்பட்டை அத்திபட்டை வகைக்குப் பலம்-உய இடித்து பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்துஅதில் கற்றாழஞ்சாறு வெள்ளறுகு ஆவிநெய் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்

கலந்து ஆல் அரசு அத்தி இவைகளின்மூகிழ் அதிமதூரம் கோஷ்டம் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்கிழங்குவெள்ளறுகு பேரீச்சம்பழம் சிறுநாகப்பூ லவங்கப்பத்திரி கச்சோலம் நாணற்ருது நன்னாரிவேர் அல்லிக்கிழங்கு அமுக்கருவேர் ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-க இவைகள் ஆவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு ஐந்துநாள்வரை சிறுதீயாயெரித்து ஆறுநாள் பதமாய் காய்ச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்த காசம் உளைமாந்தை ஏலும்புருக்கிதீரும்.

காசரோகக்குணம்.

அக்கினியாயெரித்து நெஞ்சுபுண்ணாகி அடிக்கடி புகைந்திருமும் கபத்தோடு இரத்தம்விழும் தொண்டை புண்போல் நோவும் கம்மும் வாந்திபண்ணும் களையுண்டாகும் நாசிதணற்போலெரியும் தேகம்வெதும்பும் வறளும் கடுக்கும் முறுக்கும் தலைவலிக்கும் வாயுவதிகரித்து வயிறுநோவும்.

நிவர்த்தி.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சதாவேரிக்கிழங்குசீந்திற்கொடிஆடாதோடை தூதுளை பிரமி அமுக்கரா வகைக்குப் பலம்-க இடித்து-சு படி தண்ணீர்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணைபடி-க கூடவிட்டு மிளகு இந்துப்பு சுக்குதிப்பிலி கடுக்காய் நற்சீரகம் சற்கடகச்சிங்கி கிராம்பு வெள்ளுள்ளிகடுகுரோகணி வகைக்குகழஞ்சு-௬ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

சத்திச்சாரணை கரிசாலை கீழ்க்காய்நெல்லி தூதுளைசங்கு பிரமி பொடுதலை கண்டங்கத்திரி நன்னாரி இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி-௳ நல்லெண்ணைபடி-௩ ஒன்ருய்க்கலந்து அதில் திப்பிலிவசம்பு மிளகு பெருங்காயம் நற்சீரகம் திரிபலை மல்லி கொடுவேலி கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுக்காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளி செங்தொட்டி ஆடாதோடை வகைக்குப்பலம்-உ௫ மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் அரத்தை வகைக்கு

பலம்-க இடித்து உய-படி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்ருய்வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவிநெய் பால் வகைக்குப்படி-உ திரிகடுகு திரிபலை தாளிசபத்திரி கோஷ்டம் அக்கராகாரம் வாய்விளங்கம் ஓமம் அரத்தை பேரரத்தை வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு-௩ ஆவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டியளவு கொள்ளத்தீரும்.

மந்தகாசத்தின்குணம்.

முகம் காதுஊரும் நாசி கரகரத்து தும்மலுண்டாகும் நீர்வடியும் நெஞ்சிற்கவங்கட்டி இருமும் இளைக்கும் நெஞ்சும்விலாவும் வலிக்கும் மந்தாரகாலங்களில் நோய் அதிகப்படும் பசிமந்திக்கும் வயிறுபொருமும் தேகம் அதைக்கும் கிறுகிறுக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆவிநெய்படி ஒன்றில் தூதுளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை இம்பூரல் சத்திச்சாரணை காட்டாமணக்கு முசுமுசுக்கை முக்காவேளை காட்டாமணக்கு சித்திரமூலம் இவைகளின்வேர் முசுமுசுக்கையிலை வகைக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் கால் தலை சிரகு குடல் நீக்கிய ஈத்திண்ணி வௌவால்-ரு திப்பிலி தேசாவரம் ஓமம் சிற்றரத்தை கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சிரகம் கடுகுரோகணி வசம்பு குருசாணிஓமம் இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளயலுப்பு வகைக்கு விராகனிடை-ய சாதிபத்திரி விராகனிடை-க இவைகளை அரைத்துப்போட்டு லேகியஞ்செய்து தேன்படி-வ கூடவிட்டுக்கிண்டி நாழியொன்றில் ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பிரமி தேட்கொடுக்கு காரடை சங்கு பேராமுட்டி வேப்பம்பட்டை நொச்சி கரப்பான் பொடுதலை ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி சிற்றுவரை கீழக்காய்நெல்லி தூதுளம் இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி-வ நல்லெண்ணைபடி-க ஒன்ருய்க் கலந்து அதில் மாசிக்காய் திரிகடுகு செவியம் தாமரைக்கிழங்கு தக்கோலம்திரிபலை முத்தக்காசு சித்திரமூலம் ஆனைத்திப்பிலிவிளாவரிசி அதிவிடயம்சிரகம் காயம் கடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசி சிறுதேக்குவகைக்குகழஞ்சி அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய் காச்சிவடித்து நாளொன்றுக்குஒரு கரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

ஆடாதோடை சமூலம் இடித்து வடிகட்டின சூரணம் பலம்-ய மல்லி மிளகு அரத்தை சுக்கு அதிமதுரம் தாளிசபத்திரி இந்துப்பு பேரறத்தை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி அதிவிடையம் சிறுநாகப்பூ வாலுளுவையரிசி கிராம்பு சிறுதேக்கு ஏலம் குங்கில் இஞ்சி வகைக்குப்பலம்-க இவையெல்லா மிடித்து சூரணித்து அத ற்கு நாலிலொன்று சீனிகூட்டித் திரிகடியளவு நெய் தேனிற்கொள் ளத்தீரும்.

சீந்தில் தூதுளம் வகைக்குச்சாறு நாழி-க கலந்து அதில் திரி கடுகு பலம்-ங ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு தேன் நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து நாளொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவு சாப்பி ட்டுவரத்தீரும்.

ஆவினெய் வெள்ளாட்டுப்பால் எருக்கம்பால் வகைச்கு படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கற்கண்டுபலம்-அ பொடித்து போட்டுப் பாவுசெய்து தூதுளம் சிறுகாஞ்சோறி முசுமுசுக்கை கண்டங்கத் திரி கரிசாலை சங்கு முள்ளங்கி மணத்தக்காளி ஆடுதீண்டாப்பாளை சிறுவழுதலை நிலவாகை கடுக்காய் கோஷ்டம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் மிளகுவசம்பு இந்துப்பு சிற்றரத்தை பேரறத்தை வாலுளுவைகூகை நீர் சீரகம் கற்கடகச்சிங்கி சிறுநாகப்பூ நெல்லிவற்றல் வகைக்குப் பலம்-வ விகிதம் இடித்துச் சூரணித்து தூவிக்கிண்டி படி-உ கூட விட்டு லேகியஞ்செய்து நாளொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிர மாணம் தாளகபற்பமும் பவளபற்பமும்வைத்துச் சாப்பிட்டுப்பத் தியம் வெள்ளாட்டுப்பாலும் அன்னமும் புசித்து ஆவிநெய்யாவது முக்கூட்டெண்ணையாவது தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவர மந்தார காசம் க்ஷயம் கிரந்தி குஷ்டமேகந்தீரும்.

விஷபித்தகாசக்குணம்.

வளர்பிறைதோறும் பித்தமதிகரித்து நுரைத்துப் பொங்கிக் கபமுண்டாகி நினைவுதெரியாமல் அலுப்புக்கண்டு பித்தம்வடிந்த போது நிற்கும் கிறுகிறுத்துவரும் சுரங்காயும் தொண்டை நெஞ்சு விரை புண்போல்நோவும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

தூதுளங் கண்டங்கத்திரி இம்பூறல் காட்டாமணக்கு இவைக ளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-ய கொடிவேலிவேர் பலம்-ங சத்திச் சாரணை முக்காவேளை சங்கங்குப்பி சின்னிஅவுரிநிலவாகைதிரிகடுகு

தேசாவரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் நற்சீரகம் கடுகுரோகணி கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-ரு அரத்தை விராகனிடை-அ கடுக்காய்நெல்லிவகைக்குப்பலம்-க பேய்ப்புடலம் பலம்-உ இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-உ௰ இடித்து முக்குறுணி நீரிற்போட்டு - ௩ படியாய் வற்றவைத்து அதில் குமிட்டி மாதுளம்பழச்சாறு படி-க நாரத்தம்பழச்சாறு படி-ச ஒன்றாய்விட்டு பனைவெல்லம் பலம்-௩௰ கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து சுக்கு பலம்-௩ மிளகு பலம்-ச திப்பிலிபலம்-கற செவியம் சித்திரமூலம் தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ வகைக்குபலம்-க திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-உ ஏலம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்குப் பலம்-வ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து பால் தூவிக்கிண்டி பசுவின்நெய் படி-வ விட்டு லேகியஞ் செய்து வேளை யொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

இரத்தகாசக்குணம்.

இருமல்காணும் வாயிலிரத்தம் அடிக்கடிவிழும் உடல்வற்றும் நாவுலரும் வழுவழுக்கும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

சங்கிலிச்சாறு நல்லெண்ணெயும் ஒர்நிறையாய் ஒன்றாய் கலந்து அதில் ஒருதுட்டிடை மஞ்சள் பொடிகலந்து வேளைஒன்றிற்கு அரைக்காற்படி வீதம் ஐந்துநாட் காலமே சாப்பிட்டு பத்தியம் உப்பு புளிதள்ளவும் பத்தாநாள் ஒமந்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்ய ௩௰-ம் நாள் முக்கூட்டெண்ணெதேய்த்து நீராடி உப்புபுளிகூட்டிக் கொள்ளவும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு ஆவிநெய்படி-க ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் அத்தி அரசுஆல் இவைகளின்விரை கிலப்பனைக் கிழங்கு சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி திருமஞ்சனதிரவியம் வகைக்கு விராகனிடை-உ அரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் அந்திசந்தி கொள்ளவும்.

துளசிச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளை ஒன்றிற்கு அரைக்காற்படிவீதம்-௩ நாள் காலையில் உ-நாள் சாப்பிட்டு பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

புரசம்பட்டை பலம்-௩௨ இடித்துப்-ழ படி சலத்திற் போட்டு அடைகியாழம் வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற் படிவீதம் ழ-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு கற்றாழைவேர்சாறு இளநீர் ஆவின் பால்நெய் வகைக்குப்படி-க திரிகடுகு கற்கடகச்சிங்கி கடுக்காய் அரத்தை அக்கிராகாரம் நற்சீரகம் ஏலம் தாளிசபத்திரி கிராம்பு மல்லி நெல்லிவற்றல் வால்மிளகு அதிமதுரம் சதகுப்பை வகைக்கு விராகனிடை-உ கண்டங்கத்திரி தூதுளை கரிமுள்ளி ஆடாதோடை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலைச்சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கிலவேம்பு குடசப்பாலைப் பட்டை முத்தக்காசு அதிமதுரம் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்கு பெருங்குரும்பை வகைக்குபலம்-வ மேற்படிசாற்றால் ஆட்டிப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக் கொருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

உளைமாந்தைக்குணம்.

உடல்கனத்துளைத்து குத்திக்குடைந்து கைகாலெரிந்து சுரம் தலைவலி இருமல் ஆயாசம் மயக்கபுலப்பமுண்டாகும் நினைவுதடுமாறும் வாயால் வெண்ணுரைதள்ளும் வாய்நீர்வடியும் அன்னஞ் செல்லாது தேகமெலியும்.

நிவர்த்தி.

பெரும்பூசனிக்காய் சிறுகீரை பொன்னாங்காணி இவைகள் சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நெய் வகைக்குபடி-ச இஞ்சிச்சாறுபடி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு திரிபலை லவங்கம் அதிமதுரம் ஏலம் சந்தனம் பூலாக்கிழங்கு செங்கழுநீர் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு மரமஞ்சள் சண்பகப்பூ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-உ அரைத்துப்போட்டும் காச்சிவடித்து அதில்சீனிபலம்-உ தேன்படி அரைக்கால்கூட விட்டுவிரவி வேளையொன்றிற்கு கரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சிவன்வேம்பு நிலக்குமில் மல்லி கோஷ்டம் வேம்பாடம் பட்டை கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் மிளகு நூதுளம் வகைக்குப் பலம்-உ அரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீத முண்ணத்தீரும்.

சுரமாந்தைக்குணம்.

அகோரமாய் சுரங்காயும் இருமல்ஆயாசம் அன்னத்துவேஷம் அரோசியம்காணும்.

நிவர்த்தி.

இளநீர் ஆவிநெய் வகைக்குபடி-உ சிற்றுமல்லி நன்னாரி கீழ்க்காய்நெல்லி சிக்கி விலாமிச்சு ஆடாதோடைநிலவேப்பு இவைகளின் வேர் வெட்பாலையரிசி திப்பிலி கடுகுரோகணி முந்திரிப்பழஞ் சந்தனம் மல்லி வகைக்குக்கழஞ்சு-உ அரைத்துப்போட்டுகாச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உளமாந்தைச் சுரமாந்தை பித்தம் மேலானசுரம் தீரும்.

திப்பிலிபலம்-க சீரகம் சுக்கு எலம் திப்பிலிமூலம் சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் மிளகு வகைக்குப்பலம் வெதுப்பிச் சூரணித்துத் தேன் சீனிகூட்டிப் பிசைந்து ஒருபொழுதுக் கொட்டை பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சுவாசத்தின்குணம்.

தேகமுலந்துவரும் சுரங்குளிர் இருமும் ஆயாசம் சுவாசம்தலை வலிகாணும் வயிறுபொருமி வாந்திபண்ணும் மலங்கட்டி வியர்வை தாகம்மிகும் புறந்தாளசைக்கும்.

நிவர்த்தி.

தாளகம் லிங்கம் மனோசிலை வெங்காரம் திரிகடுகு நாவிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகள் சுத்திசெய்து இஞ்சிச்சாற்றால் ச-சாமமாட்டிச் சிறுசுண்டைக்காயளவு உண்டைசெய்து முலைப்பால் இஞ்சிச்சாறு சிற்றரத்தை இவைகளின்கியாழத்திலிட சுவாசகாசம் க்ஷயம் கபம்சுரம் தீரும்.

வாய்விளங்கம் சுக்கு சிறுதேக்கு சீரகம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-உ திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் அரைபொடி கையாந்தகரை வகைக்குப் பலம்-உ திரிபலை தக்கோலம் வகைக்குப்பலம் இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்த சூரணத்துடன் திப்பிலிச்சூரணம் படி-க சீனிபடி-ஹ கூட்டித் தேன்விட்டுப் பிசைந்து அரைமண்டலந் தானியம் புடம்வைத்து நாளொன்றிற்கு கொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்.

சுவாசகாசம் க்ஷயம்காசம் உளமாந்தைமுதலான

சிலேத்மரோகங்கட்கு.

முயலிரைச்சி ஆடாதோடைவேர் பலம்-கஉ கடம்பு அசுவகெந்தி சிறுவழுதலை கோடங்கிழங்கு தூதுளம் சங்கு நன்னாரி கண்டங்கத்திரி வட்டத்திருப்பி சத்திச்சாரணை பெருமரம் கீழ்க்காய்நெல்லி இம்பூறல் கச்சந்திராய் கையாந்தகரை இவைகளின்வேர் வகைக்கு பலம்-க இவைகள் இடித்து கடு-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவிநெய்படி-உ பால்படி-சகூட விட்டு விளாவரிசி தேவதாரம் திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி கற்கடகச்சிங்கி இந்துப்பு சிறுதேக்கு அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கோஷ்டம் ஏலம் கிராம்பு மஞ்சள் திப்பிலிமூலம் வாலுளுவையரிசி கருஞ்சீரகம் சடாமாஞ்சில் கார்கோலரிசி அதிவிடையம் அரத்தை அதில் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி லவங்கம் செவ்வள்ளிக்கொடி பெருமரத்துப்பட்டை சிந்திற் சர்க்கரை செஞ்சந்தனம் வகைக்குக் கழஞ்சு-உ இவைகள் வெந்நீரிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து நாளொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

பூவந்திப்பட்டை பலம்-ா இடித்து ககூ-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்திருத்து ஆவிநெய்படி-க கூடவிட்டு கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-உ வன்னிவேர்ப் பட்டை பலம்-க அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து அதில் கருஞ்சீரகம் பலம்-க பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

திப்பிலி பலம் மூன்று அரத்தை பலம் இரண்டு மிளகு வால்மிளகு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் திரிபலை சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சடாமாஞ்சில் மல்லி தாளிசப்பத்திரி,

திப்பிலிகழஞ்சு-௯½ சிற்றரத்தை கழஞ்சு-௩½ கொத்தமல்லி கழஞ்சு-௩¼ மிளகு சுக்குசெவியம் திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் நெல்லி சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் நறுக்குமூலம் சிறுதேக்கு கூகைநீர் அமுக்கறா குரசாணிஓமம் வால்மிளகு தாளிசப்பத்திரி கடுக்காய் வகைக்கு கழஞ்சு-௫ லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத திரி கிராய்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ இவைகளையிடித்து வடிசட்டின தூளுடன் தூதுளை கண்டங்கத்திரி கரிசாலை இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்படி-௨ கூட்டி ஒருபடி கொம்புத்தேனைக் காச்சி அதிற்றா விக்கிண்டி ஆவிநெய்ப்படி-௨ விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம் ௯௬-ம் தீரும்.

சிலேத்தமரோகங்களுக்குத் தயிலம்.

அசுவகெந்திக்கிழங்கு சிற்றாமுட்டிவேர் கொம்பரக்கு வகைக்கு பலம்-௰௬ இடித்துப் பதக்குசலத்திற்போட்டு காலிலொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில்நல்லெண்ணை படி-௪ ஆவின்தயிர் தண்ணீர் பதக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சிற்றரத்தை முந்திரிப்பழம் சிற்றா முட்டி நன்னாரி முத்தக்காசு அதிமதுரம் கோஷ்டம் மரமஞ்சள் சீரசம் சதகுப்பை கடுகுரோகணி மஞ்சிட்டி தேவதாரம் பெருங்குரும்பை சந்தனம் அரேணுகம் திப்பிலிமூலம் அசுவகெந்தி வகைக்குக் கழஞ்சு-௪ அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காச்சி வடித்து ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு உடலாதியந்தமும் பூசி ஊறவைத்து ஸ்நானஞ்செய்ய காசம் இருமல் சுவாசகாசம் சுரமாறல் பொருமல் தீரும்.

ஆடாதோடைச்சாறு படி-௪ தூதுவேளை கரிசாலை கண்டங்கத்திரி தேட்கொடுக்கு சிறுசெருப்படை குப்பைமேனி சிறுவழுதலை சங்கு வகைக்குச்சாறுபடி-௧ எள்ளெண்ணைபடி-௪ ஒன்றாய்க் கலந்து அதிம திப்பிலி லவங்கம் அதிவிடயம் சிறுதேக்கு இந்துப்புஅதிமதுரம் திப்பிலி மரமஞ்சள் தேவதாரம் மிளகு சுக்குகோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-௨ ஆட்டுப்பாலி லரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காச்சி வடித்து ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

சிலேத்மம்-௯௬ வரட்சி பீனிசம் நீர்ப்பாய்தல்

கண்ணோய் காங்கைக்கு,

குமரி முசுமுசுக்கை சுற்றாழை கர்ப்பூரவல்லி கிம்பப்பழம்பொன்னாங்காணி கீழ்க்காய்நெல்லி புளியாரை இவைகளின்சாறு காரெள்ளெண்ணை வகைக்குப்பலம்-௧ இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்வில்வவேர் விலாமிச்சம்வேர்வெட்டிவேர்கிளிபூரம்பட்டை தேவதாரம் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் வாலுளுவையரிசி சிறுதேக்கு சடாமாஞ்சில் ஏலம் சந்தனம் கிராம்புமஞ்சள் பச்சைப்பூலாக்கிழங்கு சீரகம் குங்குமப்பூ வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ ஆவின்

பாலா லாட்டிப்போட்டு மெழுகுபதத்தில்வடித்துத் தலைமுழுகிவரத் தீரும்.

சிலேத்மரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

தந்தரோகப் படலம்.

அதாவது பல்லீரில் நீர்தங்கி ரோகப்விளையிருத்தலாம்.

விருத்தம்.

பூட்டும் ரோகம் புகலும் தந்தரோகம்
நீட்டும் சாத்திய கேரும் சாத்தியம்
பாட்டுமேபல நூல்களா ராய்ந்து
கூட்டு மாத்தும ரக்ஷாமிர்த மிதே.

மேற்படி ரோகநிவர்த்தி.

அரப்பொடிபலம்-க கடுக்காய் தான்றிக்காய் மாசக்காய் சீனிக்காரம் கொடுக்காய்ப் புளி துருசு காசிக்கட்டி வகைக்கு விராகனிடை-ந இவைகளைப் பொடித்து அரைவீசம்படி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிற் போட்டுக்கிண்டி ரவியிற்காயவைத்து அப்பால் ஷை சாற்றால் மயனமாயரைத்துலர்த்திப் பொடித்துப் பல்விளக்கிவரச் சகலதந்த ரோகங்கள் தீரும்.

கொம்பரக்கு சீனிக்காரம் துருசு மாசக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-ந கடுக்காய் தான்றிக்காய் அரப்பொடி வகைக்கு விராகனிடை-ங இவைகளைப்பொடித்து ஐந்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் விரவிலுலர்த்திப் பல்விளக்கிவர சகலதந்தரோகமுந் தீரும்.

ஒருபலம் கரியுப்பை எருக்கம்பாலிலும் குப்பைமேனிச்சாற்றிலுந் தனித்தனியே ௨-நாளரைத்து பில்லைதட்டிக் காயவைத்தஒட்டிலிட்டு சீலைமண்செய்து முழப்புடம் போட்டெடுத்து தேங்காயோடு சுட்டகரிபலம்-க அரப்பொடி தூசு துத்தம் காசுக்கட்டி கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு கண்டங்கத்திரிவிரை வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை வெதப்பி ஒன்றாய்ச்சேர்த்துப் பொடித்துப் பல்விலக்கிக் கடுக்காய் சுக்கான்கல் முடக்கொத்தான் கருவேலம் பட்டை நீர்ப்பூலா வேர் காட்டாமணக்கின்வேர் வகைக்குப் பலம்-க இடித்து அ-படி சலத்திறபோட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வாய் கொப்பிளித்துவரச் சகலதந்தரோகமும் நீங்கும்.

பேய்க்குமட்டிக் காயைக்கீறி விரைநீக்கி அதில் கரிவுப்பைச் செலுத்திமூடிச் சீலைமண்-ஙு செய்து ஐந்துநாள்வரை நிழலுலர்த்தி திருமுழப்புடம்போட்டு கவசம்நீக்கிப் பொடித்துப் பல்விளக்கி மருக்காரை மருது வெள்வேல் எருக்கு ஆவாரை இவைகளின்வேர்ப்பட்டையும் சுக்குப் பிரப்பங்கிழங்கும் வகைக்குப்பலம்-ம இடித்து-கசு

படி சலத்திற்போட்டு ௪-படியாய் வற்றவைத்து வாய்கொப்பளித்து வரச் சகலதந்த நோவுந்திரும்.

தந்தமிக அசைந்து கடுப்புக்கண்டால் அந்தந்த தந்தத்தைப் பிடுங்கிப்போட்டு நாவற்பட்டை கியாழத்தை கொப்பிளிக்கவும் பல்லெயிறு அதிகமாய்வீங்கிப் புண்ணாகிக் கடுப்புக்கண்டால் வாயில்குக்கிலிய புகைபிடித்து ஆல் அரசு அத்திஇத்தி இவைகளின் பட்டை வகைக்குபலம்-ம ௩௬க்கி ௩௨-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து அதில்நல்லெண்ணெ படி-க கூடவிட்டு மெழுகுபதமாய் காச்சி கொப்பிளித்துவர நோய்மாறி மற்ற பற்களிறுகும.

அத்தி அரசு கிழுவை நாவல் கருவேல் வெள்வேல் ஆல்எருக்கு ஆவாரை இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ரு தூள்செய்துபதக்குசலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய்க் காச்சி யிறுத்து அதில் நல்லெண்ணெபடி-வ விட்டு துத்தம் துருசு சாசக்கட்டி வெள்ளைக்குங்கிலியம் சேங்கொட்டை வகைக்குவிராகனிடை-௩0 சிதைத்துப்போட்டு காச்சித் திரண்டபருவத்தில் ஒருசாவலிரத்தம் விட்டுப்பதத்தில்எண்ணெயைவடித்து வாயில்கொஞ்சம் எண்ணெவிட்டு ஒருநாழிகை வைத்திருந்து கொப்பளித்துவரத் தந்தசூலை தந்தவாயு தந்தகுத்து தந்தவிப்புருதி நாவரணை பல்லரணை சிங்குவைரோகந் திரும்.

மருக்காரை வெள்வேல்கருங்காலி எருக்கு கருவேல்வேம்பு நாவல்வாகை மா இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ரு இடித்து ௬-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்சாதிக்காய் விராகனிடை-௬ சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-௩ கர்ப்பூரம் விராகனிடை-உ அப்படி காசுக்கட்டி கடுக்காய்ப்பொடி வகைக்குப்பலம்-ரு பொடித்துப்போட்டுகுழம்புபோற் காச்சி ரவியிலுலர்த்திப் பொடித்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டுபல் விளக்க சகல தந்தரோகந்திரும்,

தேங்காய் நெய் பொடுதலைச்சாறு வகைக்குபடி-க ஒன்றாய் கலந்து அதில்கெல்லி தான்றி தேவதாரம் வேலம்பட்டை வகைக்குவிராகனிடை-௩ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துச் சற்றுநேரம் வாயில்வைத்திருந்து கொப்பிளிக்கவும்பல்லசைவுபல்லடிபுண் இருந்தால் ஷ தயிலத்தைத் தொட்டுதேய்க்கத் திரும்.

பிராயம்பட்டையைக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில்சுக்கு கடுக்காய் அரப்பொடி இவைகளை சமனாய்ப் பொடித்துப் போட்டுக் களிம்புபோலரைத்துச் சிமிளி லடைத்துக்கொண்டு பல்விளக்கிவரச் சகல தந்தரோகமுந் திரும்.

புழுங்கலரிசியைக் கோவையிலைச்சாற்றில் மூன்றுவிசை பொதும்பவைத்து உலர்த்தி நல்லெண்ணெயிற் பிசறி வாயிலொதுக்கிக்கொள்ளப் பல்லீறில் சிரத்தங்காணுதல் நீங்கும்.

சுருங்காலிப்பட்டை பலம்-ா இடித்து கஉ-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டுப் பதக்காய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப் பதக்குவிட்டுக் கோஷ்டம் நெல்லி மூள்ளி அதிமதுரம் மிளகு தக்கோலம் காவிக்கல் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தாமரைக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதில்ஏலம்செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை கர்ப்பூரசலாசத்து வகைக்குபலம்-க இடித்துப்போட்டு பதமாய் காச்சிவடித்து அன்றுடம் பல்லில்தேய்த்தும் நாலுநாளைக்கொருதபா சிரசிற்றேய்த்தும ஸ்னானஞ் செய்துவர சகல தந்தரோகமுந் தீரும்.

சேங்கொட்டை பலம்-ய கரியுப்புபலம்-உ ஒருகலசத்திற் போட்டு அவை மறையும்படி எருக்கம்பால்விட்டு வாயினோடு போட்டு மூடிச் சந்துவாய் சீலைமண்செய்து முழப்புடம் போட்டெடுத்துத் தூள்செய்து பல்விளக்கிவரத் தந்தவாயுதீரும்.

கண்டங்கத்திரிப் பழத்தை உமிக்காந்தலிற்சுட்டு பாகையிலைச் சாற்றிலாட்டி நல்லெண்ணையிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்துப் பல்லிற்றடவப் பற்பூச்சிசாகும்.

தந்தரோகப் படலம்-முற்றிற்று.

செவிரோகப்படலம்.

அதாவது காதில் சீதளமனுசரித்து என்னேரமும் ஜலம்தங்கி ரோகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

கூறு மாயுறு வேதந்தனை யாய்ந்து
தேறுங் கண்ணத்திற் றிரையுஞ் செவிநோயை
மீறிடாமல் விரைந் தோடிப் போவதற்கு
கோறு மாமுனி குறித்த வயித்தியமே,

காதிற்சீய்மாறலுக்கு.

சத்திச்சாரணைகிழங்கு கிளாவேர் நெல்லிவேர் கையாந்தகரை செருப்புநெரிஞ்சில் இவைகளை ஒர்நிறையாய்தட்டி வேப்பெண்ணெயிலெரித்துக் காதில் விட்டடைக்கத்தீரும்,

எலுமிச்சம்பழச்சாறு நலலெண்ணெவகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில பூநாகம்-உய பூண்டு வசம்பு வகைக்குவிராகனிடை-க சிதைத்துபோட்டுக் காச்சிவடித்து காதிலடைக்கத் தீரும்.

பெருங்காயம் பூணடு வசம்பு இவைகளை ஒர்நிறையாய்ச் சிதைத்து வேப்பெண்ணெயிற் காச்சிக் காதிலடைக்கத்தீரும்.

இஞ்சிஎருக்கு கள்ளி முருங்கை துளசி திருநீற்றுப்பச்சை மிதிபாகல் கருவாழைக்கிழங்கு இவைகளின்சாறுவகைக்குபடி மாகாணி வீதம் நல்லெண்ணெபடி-வ ஒன்றாய்கலந்து காச்சி காதிலிடத்தீரும்,

மனோசிலை தாளகம்-சேங்கொட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க சிதைத்து ௩-பலம் நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வெள்ளாட்டுநீர்படி-க கூடவிட்டுப் பதமாய்க்காச்சி வடித்துக் காதில் விட்டடைக்கப் புண் தீரும்.

வில்வப்பழச்சதையை நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்துக் காதிலடைக்கத்தீரும்.

வெள்ளுள்ளி முருங்கைவேர்ப்பட்டை எருக்கம்பூ கள்ளிப்பால் வகைக்கு விராகனிடை-க நண்டு-க இவைகளை சிதைத்துக் காற்படி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காச்சி காதில்விட்டடைக்கத்தீரும்.

காதிரைச்சலுக்கு.

தைவேளைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஒளவாய்க்காய்ச்சிக்காதிலடைக்கத்தீரும்.

காதெழுச்சிக்கு.

சுக்குபூண்டு வசம்பு குன்றிப்பருப்பு கோஷ்டம் இந்துப்பு திப்பிலி இவைகளை ஓர்நிறையா எருக்கம்பழுப்புச் சாற்றலரைத்து நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத்தீரும்

கிலுகிலுப்பை வேரையரைத்து நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத்தீரும்.

காதிரைச்சல்வலிக்கு.

முசுமுசுக்கையிலையும் வெள்ளுள்ளியும் சிதைத்துக் காதிற்பிழியத்தீரும்

காத்தொட்டிக் கிழங்கு பூண்டு வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற் போட்டு வேகவைத்துக் காதில் விடத்தீரும்.

காதுப்புழுதலுக்கு.

செம்பொனெருஞ்சி பேய்ப்பீர்க்கம்வேர் காயம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காச்சி வடித்துக் காதிலடைத்தாலும் அல்லது ஆடுதீண்டாப் பாளையைச் சிதைத்துக் காதிற்பிழிந்தாலும் முருக்கிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஒளவாய்கலந்து காதிலடைத்தாலும் புழுசெத்துவிழும்.

காதுமந்தத்திற்கு.

கள்ளியைவாட்டிப் பிழிந்தசாறு நல்லெண்ணெ வெள்ளுள்ளிச் சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-ந ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் முருங்கைவேர் வசம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-ச அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்து இருபதுநாள் காதில்விட்டடைக்க மாறும்.

கையாந்தகரை நாயுருவிசங்கு நாதுவேளை வேலிப்பருத்திஇவைகளினிலையும் எருக்கம்பூவும் ஓர்நிறையாய்த் தட்டியரைத்து ம-நாள் காலையில் சிரசில் அப்பிவைத்திருந்துமாலையில் ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

வெள்ளுள்ளி தாளகம் முள்ளங்கிழங்கு இவைகளை ஒர்நிறையாய்த்தட்டி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்துக்காதிலடைத்துவரதீரும்.

குதிரை லெத்திச்சாறும் இஞ்சிச்சாறும் ஒரளவாய்க் கலந்து காதில் விட்டடைத்துவரத தீரும.

ஒருபடி ஆவின்வெண்ணெயைச் சட்டியிலிட்டு உருகும்போது ஒருபிடி சங்கிலியைப் போட்டுக் காச்சி வெந்தபதத்தில் அரிந்துப்போட்டு மூன்றுவிராகனிடை பெருங்காயத்தைப் பொடித்துப்போட்டு இறக்கி வைத்துக்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை காலையிலும் மாலையிலும் சிரசிற்றேய்த்து நாலாநாள் பாசிப்பயறு தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்யவும் இந்தப்படி ஒருமண்டலஞ் செய்யத்தீரும்.

சித்திரமூலம் கழஞ்சு-௪௨ மூலைப்பாலாலாட்டிக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருமண்டலஞ் சிரசிற்பதமிட்டு நாலுநாளைக்கொருவிசை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

பன்றிமுல்லைச் சிதைத்துப் புங்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காச்சி வடித்துக் காதில்விட்டடைத்து காற்றுப்படாமல் மூன்றுநாள்வரையிருக்கத்தீரும.

மிளகாய் துலாம்-க தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில் எள்ளெண்ணெபடி-க கூடவிட்டு மிளகுபலம் க-அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவரக் காதடைப்புக் குத்து மண்டைக்குத்தமேல்வலி சொரிசிரங்கு புடைசூலைமேகவாயு சோகை திமிர்வாதந்தீரும்

காதிரைச்சல் குத்தல் மந்தம் எழுச்சி முதலான்செவிநோய்கட்கு.

ஒருபடி நல்லெண்ணெயில் முருங்கைப்பூ மஞ்சள்மலராதகாணற்பூ மிளகு வகைக்குப்பலம்-க வலம்புரிக்காய் விராகனிடை-௪உ அதிமதுரம் தக்கோலம் தாரம் சடைக்கஞ்சா வகைக்குக்கழஞ்சு-க பொடித்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துகாதிலடைத்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-வ நல்லெண்ணெபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இரதம அபின் கெந்தகம் வெள்ளைப்பாஷாணம வகைக்குஒருகழஞ்சு வீதம்பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து ஒருதுளி காதில்விட்டடைத்து வரத்தீரும்.

காற்படி வேப்பெண்ணெயில் மஞ்சள்பலம்-க வசம்பு சருள்ளி வகைக்குப்பலம்-௪உ சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து காதிலடைத்து உச்சியிற் றேய்த்துவரத் தீரும்.

நல்லெண்ணெபடி ஒன்றில் நொச்சிப்பூ கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை மிளகு சற்றாழைவேர் வலம்புரிக்காய் வெளுச்சிப்பிசின் கடுகு

ரோசணி வகைக்கு விராகனிடை-௪ இவைகளைச் சாராயத்தா லாட்டிப்போட்டு முள்ளுக்குராசாணி-அ பிச்சுப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைத்துச் சிரசிற்றேய்த்து முழுகிவரத்திரும்.

ஒருபடி நல்லெண்ணெயில் ஒருபலம் கிலப்பனைக்கிழங்கையரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகிவரத் திரும்.

இலைக்கள்ளி புனல்முருங்கை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி விசம் ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மரமஞ்சள் வெள்ளைப்பூண்டு சுக்குவலம்புரிக்காய் கருஞ்சிரகம் நண்டிரைச்சி நத்தை முசுறுமுட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க சிதைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கருங்கோழிமுட்டைத் தயிலம் விராகனிடை க-கூடவிட்டுக் கலந்துக்கொண்டு பனிரண்டு நாள்வரை காதில்விட்டு பஞ்சுகொண்டுமூடி வைத்திருக்கத்திரும்.

முசுறுமுட்டை பூநாகம் நண்டிரைச்சி வெள்ளுள்ளிகோழிமுட்டை மஞ்சட்கரு குக்கில்வசம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-க சிதைத்து அரிக்காற்படி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்துக் காதில்விட்டடைக்க மாறும்.

காதில் ஈப்புகுந்தால்.

முத்தெருக்கஞ் செவியிலையைக் கசக்கிக் காதிற் பிழிந்தாலும் அல்லது கோழிவரை யிலையையும் குப்பைமேனி யிலையை கசக்கிக் காதிற்பிழிந்தாலும் ஈசெத்துவிழும்.

செவிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

பிரமியரோகப்படலம்.

அதாவது மாதர்கள் சம்போகத்தால் நோய்விளைவித்தலாம்.

விருத்தம்.

சொல்லும் பிரமியந் தோன்றிட வந்தது
புல்லு மேகம் பிறக்கும் விதாவிதம்
அல்லவே யாயுர் வேதந்தனை யாந்த
வெல்லும் வயித்திய சாரமிது வாமே.

மேற்படிரோகம் வருவதற்குக் காரணம்.

பலமாதரிடத்தும் வேசியர்களோடும் பிணியாளோடும் போகிப்பதாலும் வோயாத அநுபோகத்தாலும் மூலத்தில் அக்கினிகொண்டு தாதுகெட்டு பிரமியங்கள் நீரடைப்பு சதையடைப்பு வெள்ளை வெட்டை கிரந்திசூலை அரையாப்பு பவுத்திரம் பிரமேகம்கிருச்சனம் கல்லடைப்பு நீரிழிவுமுதலான மேகரோகங்கள் சம்பவிக்கின்றன.

இரத்தப்பிரமியக்குணம்.

நீர்த்தாரையில் கடுப்புங் குத்தலுங்கண்டு இரத்தம்விழும்உடல் ஊஷ்ணமாயிருக்கும் கைகால் அயர்ந்துவரும்.

நிவர்த்தி.

ஆவரையரிசிபடி அரைக்கால் நற்சீரகம் சந்தனம் சர்க்கரை வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்று லரைத்துக் கலக்கி மூன்றுவேளை கொடுக்கத்திரும்,

ஆவரை வேர்ப்பட்டை விஷ்ணுகாந்தி சமூலம் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற் கரைத்துச் சர்க்கரைசேர்த்து மூன்றுநாள் கொள்ளத்திரும்.

விஷ்ணுகாந்தி வேரையாவது அம்மான் பச்சரிசியை யாவது அல்லிவிரையையாவது ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற்கலந்து மூனறுநாள் கொடுக்கத்திரும்.

முருங்கைப்பூச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் வெல்லம் விராகனிடை-௨ ஒன்றுப்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத் திரும்.

சிறுகீரைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் கற் சுண்ணும்புத் தெளிவுபடி அரைக்கால் ஒன்றுய்க்கலந்து எட்டுநாள் கொடுக்கத்திரும்.

விடத்தலைக்கொழுந்தும் ஏலமும் அரைத்து எலுமிச்சங்கா யள வெடுத்து தயிரிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்திரும்.

சந்தனம் சண்பகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ காவிக்கல் பொன் மெழுகு வகைக்குக் கழஞ்சு-௨ இவைகளை முலைப்பால்விட்டரைத்து தூதுளங்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண் டைவீதம் அரிக்காற்படி முலைப்பாலில் ௮-நாள் கொடுக்கத் திரும்,

பிரப்பங்கிழங்கு சங்கம்வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகுசிவன்வேம்பு முற்றினவேப்பம்பட்டை வகைக்குபலம்-௰ இவைகளையிடித்துச் சூர ணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் ௩-நாள் கொள்ளத்திரும்.

மின்னியிலைச்சாறுபடி அரைக்கால் எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் வெல்லங்கலந்து ௩-நாட் கொள்ளத்திரும்.

பருத்தியிலைச்சாறுபடி அரைக்காலில் கல்நார் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு சீனிகலந்து ௩-நாள் கொடுக்கத் திரும்.

நெருஞ்சில்வேரை எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்தெரு மைமோரில் ௩-நாட் கொடுக்கத்திரும்.

முருக்கம்வேர்பட்டையை.எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரை த்து ஆவின்பாலில் ௩-நாள் கொடுக்கத்திரும்.

ஒரிலைத் தாமரைச்சாற்றில் சீனிகலந்து வேளை யொன்றுக்குக் காற்படிவீதம் ௩-நாள் கொள்ளத்திரும்.

முருங்கைப்பூ கற்றுழஞ்சோறு வெண்ணை இவைகளை ஒர்கிறை யாயரைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒருமாங்காயளவு அந்திசந்தி - ௩-நாள் சாப்பிடத்திரும்.

ஒருபடி வல்லாரையைக் காற்படி ஆவின்பாலில் அரைத்துகலக்கி ௩-நாள் கொள்ளத்தீரும் மேற்படி பிரயோகங்கள் செய்யும்போது உப்புபுளி நீக்கவும்.

சுக்கிலபிரமயத்தின்குணம்.

நீர்த்தாரையிற் சுருக்குச்சுருக்கென்று குத்தி சுக்கிலம்விழும்.

நிவர்த்தி.

கலைக்கொழுந்தும் சந்தனமும் வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவு மோர்விட்டரைத்து தேனிற்குழைத்துண்ண நீங்கும்.

வில்வவேரும் நெற்பொரியும் வகைக்குப்பலம்-ம இடித்து-அ-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஆறுவேளை கொள்ளத்தீரும்.

கோரைக்கிழங்கு விஷ்ணுகாந்தி மிளகு வகைக்குப்பலம்-உ ச-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஆறுவேளை கொள்ளத்தீரும்.

நெல்லிக்காய்-ம தேற்றுவிரை-உம நைய்யத்தட்டி செவ்விளநீர் ஒருநாள்ஊரப்போட்டு மறுநாள்காலையில் இறுத்து அதில் கலைக்கொம்பைக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துக்கலக்கி சீனிகலந்து மூன்றுநாள் கொள்ளநீங்கும்.

சுருள்ளிச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெயும்சமமாய் கலந்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாள்காலையிற் கொள்ளநீங்கும்.

ஒரிலைதாமரையும் நற்சீரகமும் சமனாய் அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்களவு மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம் ஏலம் சிறுபுள்ளடி இவையோர் நிறையாய் ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி கால்படியில் சீனிசலந்து ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும் உப்பு புளிதள்ளவும்.

நெருஞ்சில்வேரின் மேற்றோல் ஒருபிடிசுக்குதேர்-உ இரண்டும் சிதைத்து அரைப்படி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒருவிராகனிடை வெங்காரமும் கொஞ்சம் தேனுங்கலந்து இப்படி ஆறுபொழுது சாப்பிடத்தீரும் ஆறுநாள்வரை உப்புபுளிதள்ளவும்.

ஆவிநெய் பால் வகைக்குப்படி-க வாழைப்பூச்சாறு ஷைகிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நற்சீரகம் அமிர்தசர்க்கரை வகைக்குப்பலம்-ஐ ஆவின்பாலால் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

பருத்திக்கொட்டைப் பால் படி-க வெல்லம் பலம்-ச கோழிமுட்டை-ம நல்லெண்ணைபடி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்நெய் படி-க இழக்காய்நெல்லிவேர் பலம்-ரு விரல்மஞ்சள் பலம் ரு அரைத்துப்போட்டுக்காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் எட்டுநாள் கொள்ளத்தீரும் இவைகட்குப்பத்தியம்முன்போற்கொள்ளவும்.

சிய்ப்பிரமியத்தின்குணம்.

நீர்கடுத்தெரியும் சீய்விழும் உடல்மெலியும்.

நிவர்த்தி.

மிள்கை ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து நல்லெண்ணெயில் மத்தித்து ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

அதிமதுரத்தைச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் நீராகாரத்தில்-ரு நாள் கொள்ளத்தீரும்.

அத்திப்பிஞ்சை தேங்காய்ப்பால்விட்டிடித்து பிழிந்தசாறுபடி அரைக்காலில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க பொடித்துப் போட்டு ௩-நாள் சாப்பிடவும்.

குப்பைமேனி இலையை உப்பில்லாமல் அவித்து மிளகு அரிசியும்பொரித்து பொடித்துத்தூவி ஒருமாங்காயளவு ௩-நாள் சாப்பிடப் பிரவிர்த்தியாகும்.

பிரமியத்துக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

ஒருபலம் சீனிக்காரத்தை ஆவின்பாலாலாட்டி வில்லைதட்டிக் சாயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச் சிலைமண்செய்து காடைப்புடம்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருவிராகனிடை வீதம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் ௩-நாள் கொடுக்கநீங்கும் பத்தியம் மோர்சாதம் சாப்பிடவும்.

சிற்றிலைப்பாலாடையை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து ஆவின் பாலிற்கலக்கி ௩-நாள் கொடுக்க பிரமியந்தீரும்.

வெள்ளாட்டுபால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு மாம்பட்டைச் சாறு இவைகளை ஓர்நிறையாய் கலந்து ௩-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருதுட்டெடை வெந்தயத்தை இரவில் ஊறவைத்துக் காலையிலரைத்து மோரிற்கலக்கி ௩-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நீர்பூலாக்கொழுந்தை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து ஆவின் பாலில் ௩-நாள் கொடுக்கத்திரும்.

அத்திப்பிஞ்சை தேங்காய்பால் விட்டிடித்துப்பிழிந்து வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க பொடித்துபோட்டு வேளை க-க்கு அரைக்காற்படியளவு ௩-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபிடி கற்றாழைவேரை இளநீரிலரைத்து கலக்கிச் சீனிகலந்து ௩-நாள் கொடுக்கத்திரும்.

துளசியிலையைப் பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணெசேர்த்து ௩-நாள் கொள்ளத்திரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஈருள்ளிச்சாறு பனங்கருப்புக்கட்டி இவைகளை ஒர்நிறையாய்க்கலந்து இரவில் பனியில்வைத்துக் காலையில் ௩-நாள் கொள்ளத்திரும்.

பற்பாடகத்தை எலுமிச்சங்காயளவு ஆவின்பாலிற்கலந்துசீனி கூட்டி ௩-நாள் கொள்ளத்திரும்

சுடுதுரத்தியிலைச்சாறும் நல்லெண்ணையும் சமனாய்க் கலந்து வேளைஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ௩-நாள் சாப்பிட்டு ஆறுநாள் உப்பில்லாபத்திய மிருக்கத்திரும்.

சிவந்த கொட்டாங்கரந்தை ஈருள்ளிவகைக்கு ஒருபிடி வீதம் இடித்துச் சாறுபிழிந்து ஆழாக்கு நல்லெண்ணைகலந்து இந்தப்படி ௩-நாள் கொள்ளத்திரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம்-௧ காசுக்கட்டி மேற்றோல் நீங்கின பூண்டு வசம்பு வகைக்குப்பலம்-வ இவைகளைசிதைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணைபிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து வேளை ௧-க்கு ஒருகரண்டிவீதம் ௨௰-நாள் கொள்ள நாட்சென்ற பிரமியந்திரும்பத்தியம் ஆவின்பால் நெய் தயிர்கூட்டவும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் சர்க்கரை பறங்கிப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-௫ பொடித்து வடிகட்டி நல்லெண்ணையிலாவது ஆவினெய்யிலாவது ரசாயனஞ்செய்து அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

சுண்ணாம்பு தெளிவு தண்ணீர் நல்லெண்ணைவகைக்குபடிவீதம் ஒன்றாய்க்கலந்து கொள்ளத்திரும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை இவைகளின்மூலம் வகைக்கு ஒருபிடிசிதைத்து அரைப்படி ஆவின்பாலிற்போட்டு அத்துடன் அரைப்படி தண்ணீர்கலந்து தண்ணீர்வற்றக் காய்ச்சிவடித்து ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணையும் திரிகடி சீனியுங்கலந்து சாப்பிடவும்இந்தப்படி ௩-நாள் ௬-வேளை சாப்பிடத்திரும் இப்பிரயோகங்கட்கு முன்போற் பத்தியங்கொள்ளவும்.

நீர்க்கடுத்து துளிதுளியாயிற்றவிழுந்து இரத்தஞ்சாணுவதற்கு.

பொன்னாங்காணி சிராசெங்கழுநீர் நிலவேம்பு சிறகீரை ஒரிலைத்தாமரை கீழ்க்காய்நெல்லி மணத்தக்காளி சிற்றாமல்லி வகைக்குப் பலம்-௧ இடித்து ௫-படி சலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவினெய்படி-௧ கூடவிட்டு சாஸ்திரவேதி கிளியூரம்பட்டை சடாமாஞ்சில் சதகுப்பை பச்சைஎலம்சாதிக்காய் கிராம்பு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் வசுவாசி வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ ஆவின்பாலலாட்டிப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ௧-க்கு கரண்டிவீதம் உண்டுவரத்திரும்.

சிற்றாமல்லி பேராமல்லி நிலக்குமிழ் முல்லைநன்னாரி விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குஇவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௨ ஆவின்பால் இளநீர் தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சந்தனம் கோஷ்டம்

லவங்கம் அதிமதுரம் சீரகம் நெல்லிவற்றல் வகைக்குப் பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து சீனிகலந்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிடத்தீரும்

ஆவின்பாலிலும் நெய்யிலும் கருப்பஞ் சாற்றிலும் சற்றுமழுஞ் சாற்றிலுந் தனித்தனியே சுத்திசெய்த கெந்தகம்பலம்-௪ பறங்கிப் பட்டை பலம்-௪ சிந்திற்சர்க்கரை பலம்-௨ இவைகளைச் சூரணித்து அதற்குப்பாதி கருப்புக்கட்டிகலந்து வேளை ஒன்றுக்குதிரிகடியளவு வெந்நீரிற்கொள்ளச் சகலபிரமேகமுந்தீரும் பத்தியம் கைப்புப்புளி ப்புத்தள்ளி ஆவின்பால் தயிர்நெய் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சீய்பிரமியம் இரத்தப்பிரமியம் நீர்க்கட்டு கடுப்பு

மூத்திரக்கிரிச்சனத்திற்கு.

பேராமுட்டி நெரிஞ்சி செப்புநெறிஞ்சிதண்ணீர்விட்டான்பூலா பொன்னாங்காணி அமிர்தவல்லி இருவேலி இவைகளின்வேர்கருவா ழைப்பூ வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்துப் பதக்குச்சலத்தில் போட்டு ௨-படியாய் வற்றவைத்துப் பிசைந்து பிழிந்து வடிகட்டி அதில் ஆவின்நெய்பால் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதிம துரம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகம் கோஷ்டம் சல்நார் கர்ப்பூரசலா சத்து சாதிக்காய் கிராம்பு சாஸ்திரபேதி சீரகம் நெல்லிமுள்ளி கடு க்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு-க ஆவின்பாலா லரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கற்பூரம் விராகனிடை-க பொரித்த வெங் காரம் விராகனிடை-ரு நசுக்கிப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்தி சந்தி ௨-கழஞ்சுவிகிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் பொடுதலைச்சாறு பிரமிச்சாறு வகைக்குப் படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ௩-நாள் ௬-வேளை சாப்பி டத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் கல்லடைப்புக்கு.

அரைக்கால்படி எலுமிச்சப்பழச்சாற்றில் ஐந்துசோகிசுட்டச் சாம்பலையும் ஒருகழஞ்சு பொரித்தவெங்காரத்தையும் ஒருபாக்கள வு ஆவின்வெண்ணை கலந்து இப்படி ௫-வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் சீய்ப்பிரமியம் சுக்கிலப்பிரமியம்

மூத்திரக்கிரிச்சனம் நீர்க்கட்டுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை கெந்தகம் சாதிக்காய் கிராம்பு சிறுநாகப்பூ சாதிப்பத்திரி பச்சைக்கற்பூரம் அசுவகெந்தி கொடிவேலி சடா மா ஞ்சி இவைகளை ஒர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடியளவு ஆவின்நெய்யிற் கொள்ளவும்.

பிரமியம் பெரும்பாடு சூலைகட்டுக்கு.

ஆவின்நெய்படி-க பறங்கிப்பட்டை பலம்-க செங்கத்தாரிபட் டை சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடி த்து வேளை க-க்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

கருவங்கம் விராகனிடை-ம ரசம் விராகனிடை-ரு ஒன்றாய்த் தொந்தித்து காந்தம் சாதிலிங்கம் சினம்வகைக்கு விராகனிடை-உ எருமைமோர்விட்டரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து வேளைக்கு ஒருண்டைவிகிதம் ஷை மோரிற் கொடுக்கவும்.

இரத்தப்பிரமியம் சீய்ப்பிரமியம் ஊஸ்ணத்திற்கு.

மஞ்சள் வெல்லம் வகைக்குப்பலம்-சு மிளகுசுக்குஏலம் வகைக்குப்பலம்-உ வெங்காரம் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உஇவைகளை ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் நீராகாரத்திலிட்டுச் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

தேற்றாவிரையை யூறவைத்தரைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்த சந்தனம் ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெ ஒருகொட்டைப்பாக்களவு ஒன்றாய்க்கலந்து இந்தப்படி சு-பொழுது கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் உடம்பெரிவு கல்லெரிப்பனுக்கு.

திருநாமப்பாலை சமூலம் ஒருசிரங்கும் பாசிப்பயறும் இடித்து இருநாழிநீரிற்போட்டுக் காச்சி உழக்காய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவிநெய் ஈருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி ஆழாக்கு ஏலம்லவங்கம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ கலைக்கொம்பு விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் பூமிச்சர்க்கரை வகைக்கு கழஞ்சு-க அரைத்துப் போட்டு பதத்தில்வடித்துசர்க்கரைகலந்து நாளொன்றுக்குமுக்கா கழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பிரமியமெரிம்புருக்கி மூத்திரக்கிரிச்சனம் காமாலை முதலான ஊஷ்ணரோகத்திற்கு.

இளநீர் பொன்னாங்கிணிச்சாறு ஆவின்பால் பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு வாழைக்கிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி-சசிற்றாமுட்டிவேர் பலம்-ம இடித்து பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம் படி-உ ஆவிநெய்படி-உ இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் இந்துப்பு முந்திரிப்பழம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

மூத்திரப்பாலை கிரிச்சனம் நீர்ச்சுருக்கெரிவு இரத்தப்பிரமியத்துக்கு

அமுக்குறாயிலையுந்தண்டும் இடித்துப்பிழிந்தசாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க ஆவின்நெய்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அமுக்குறாக்கிழங்கு அதிமதுரம் சதாவேரிக்கிழங்கு காட்டுமல்லிகைவேர் தேற்றாவிரை செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-க அதிமதுரம் பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-ச இவைகளை ஆவின்பாலால் அரைத்துப்போட்டுக் காச்சியிறுத்து அதில்தேன்படி-உ சர்க்கரைகலந்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரதீரும்.

முந்திரிகை பேரீச்சுநெல்லி அதிமதுரம் ஏலம் கல்நார்திப்பிலி சிறுபூளைவேர்ப்பட்டை சந்தனம் மல்லி வெள்ளரிவித்து இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் பச்சரிசிக் கழுநீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தம்போல் நீரிறங்குவதற்கு.

எருமைப்பால் படி-உ பொன்னாங்காணிவேர் ஒருஎலுமிச்சங் காயளவு அரைத்துக்கலக்கிக் காச்சி பிரைகுத்திக் சடைந்து வெண்ணையெடுத்து அதை மூன்றுநாள்சாப்பிட்டு மோரைத் தாகசாந்தி பண்ணத்தீரும்.

மாம்பட்டை அத்திப்பட்டை ஆவாரம்வேர்ப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து தண்ணீரில் ஊரவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் அதிற்கொஞ்சம் ஆவின்நெய்க் கலந்து ந-நாள் சாப்பிடத்தீரும்

நீர்க்கடுப்புயெரிவுக்கு.

கருள்ளிச்சாறுபடி அரைக்காலில்வெங்காரம் ஒருவிராகனிடை பொரித்துப்போட்டு ந-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

இளநீரைக் கண்திறந்து அதில்சீரகம் சீனி பாசிப்பயறு வகைக்கு விராகனிடை-க போட்டு ஓரிரவுஊறவைத்து காலையிலந்த மருந்தையெடுத்து அரைத்து இளநீரிற்கரைத்து சாப்பிடவும் இந்தப்படி ந-நாள் ஆறுவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

கீழ்க்காய் நெல்லியிலை ஒருபிடி சீரகம் விராகனிடை-க அரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கி ந-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய்-க சுக்கு-க சீரகம் விராகனிடை-க கருள்ளிப் பூடு-க கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம்பிடி-க இவைகளை கியாழஞ்செய் துண்ணத்தீரும்.

அரைக்காற்படி வெந்நீரில் சந்தனம் ஆவின்வெண்ணை வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு போட்டு சாப்பிட உடனே நிற்கும் வெந்நீரில் எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து கற்கண்டு கலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறும் நல்லெண்ணைகலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

முத்தக்காசு ஆவரைவிரை தேற்றுவிரை புளியங்கொட்டைமேற்றோல் இவைகளை வகைக்குப்பலம்-க பொடித்து ஒருபடியிளநீரில் ஓரிரவுஊறவைத்து காலமே ந-தபா சாப்பிடத்தீரும்.

மூன்றுவிராகனிடை நீர்முள்ளிவிரையை ஆவின்நெய்விட்டுவெதுப்பி பொடித்து அரைக்காற்படி தேங்காய்பாலிற்கலந்து ந-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஓர்சிரங்கை ஆவின்பாலில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவுபுக்கான் சோற்றை அரைத்துகலக்கிச் சாப்பிடநீர்க்கடுப்பு பிரமேகந்தீரும்.

எலுமிச்சங்காயளவு கட்டுக்கொடியிலையை அரைத்துக்காற்படி சலத்திற்கலக்கி அதில்சீரகம் ஏலம்வகைக்கு ஒருவிராகனிடை பொடித்துபோட்டு ஒருதுட்டிடை சீனிகலந்துண்ணத்தீரும்.

நீர்த்தாரை எரிவுகடுப்பு சதைவளர்த்திக்கு.

ஆலம்விழுது உ-பிடி பருத்தி வேர்த்தோல் அசுவகெந்திக்கிழங்கு ஆவரை வேர்ப்பட்டை முற்றின வெள்வேலம்பட்டை வகைக்கொருபிடி பருத்திபிஞ்சு பருத்திவிரைபருப்பு வகைக்கொரு சிரங்கை ஏலம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-ம செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-ரு திப்பிலி விராகனிடை-சு பொரிகாரம் சாதிலிங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-உ முந்திரிப்பழம் தேன்மெழுகு வகைக்கு பலம் உ- பேரீச்சம்பழம் விராகனிடை-அ நெரிஞ்சிக்காய் ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்து ஒருபடி ஆவின்பாலிற் கரைத்து அதில் நெல்லிக்காய்ச்சாறுபடி-வ ஆவின்நெய்படி-ங கூட விட்டுக்காச்சி கிருதஞ்செய்து நாளொன்றுக்கு மாகாணிப் படிவீதமுண்ணத்தீரும்.

கல்லடைப்புக்கு.

சங்கிலை ஈருள்ளி பச்சைநெல்லுமி இவைகளை ஒர்நிறையா யிடித்துச் சாறுபிழிந்து வேளைஒன்றுக்கு காற்படிசாறு கொடுக்க வுடனே கல்தெறித்து நீரிறங்கும்.

ஒருபலம் வெடியுப்பைச் சட்டியிலிறக்கி ஒருபடிசலம்விட்டு-உ படியாய் வற்றவைத்திருத்து அதில் கோவைத்தண்டை யிடித்துப் பிசைந்து யிறுத்து ஒருவிராகனிடை வெங்காரத்தை பொரித்துப் போட்டு வேளைஒன்றுக்கு காற்படியாக இருநேரங் கொள்ளக் கல் தெறித்து நீரிறங்கும்.

நெருஞ்சிவேர் பூளைவேர் சிறுகீரைவேர் சீரகம்வகைக்கு பலம் க-சிதைத்துபோட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோவைத்தண்டை யிடித்து பிழிந்தசாறு படி-வ பொரித்த சினிக்காரம் சுண்ணம்பு வகைக்கு விராகனிடை-கபொடித்துப்போட்டுக்கொடுக்க கல்தெறித்து நீரிறங்கும்.

நெருஞ்சில் சிறுபூளை மாவிலிங்கு பேராமுட்டி இவைகளின் மூலம் வகைக்குபலம்-ம நசுக்கி ம-படி நீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து நாளொன்றுக்கு கால்படிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

முன்னிலவு நாவல் பூலா வெட்பூலா முத்தக்காசு நன்னாரி முல்லை சிந்தில் செந்தாமரை சிற்றுமுட்டி சீரா செங்கழுநீர் சிறுகீரை விராலி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் பொன்னாங்காணி வகைக்குப் பலம்-க சு-படி யிளநீரிற்போட்டு அரைப்படிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சதையடைப்புக்கு.

முற்றின கோழிக்கல் ஈரலிலிருக்கிற சிறுகல்லும் வெள்ளரிவிரையும் பூநாகமும் வெல்லமும்வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்து ஆவின்பாலிற்கலக்கி கூ-வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

நாயுருவி சிறுகெரிஞ்சில் வாழைச்சருகு ஈருள்ளி சிறுபூளை இ வைகளின்சாம்பல்வகைக்கு அரைக்கால்படி சலத்திற்கலக்கி தெளி விறுத்தி அதில்பொரிகாரம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-உ பொடித்துப்போட்டு சாப்பிட கல்லடைப்பு சதையடைப்புத்தீரும்

ஆவின்நெய்படி-கழுக்குவெட்டிச் சுத்திசெய்தசேங்கொட்டை கரு-நறுக்கிபோட்டு காச்சி கருப்பாய்வருகிறபதத்தில் இறக்கிவை த்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் கரு-நாள் கொ ள்ளத்தீரும்.

நீரடைப்புக்கு.

கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காயை பொடித்துபோட்டு கொஞ்ச நேரம் வைத்திருந்து பிழிந்துவடிகட்டின தண்ணீர்படி-வ பொரித் தவெங்காரம் விராகனிடை-க பனைவெல்லம் பலம்-வ சிதைத்துப் போட்டுகொடுக்க விரோசனமாகி நீரிறங்கும்.

பசலி நீலக்கத்தரியிலை வகைக்குபலம்-ம இடித்து கியாழஞ்செ ய்து காற்படிவீதம் கொடுக்கத்தீரும்.

குருஞ்சாவிலை கல்லத்திபட்டை கடுகுரோகணி திரிகடுகுநாயு ருவி கொழுஞ்சிவேர் வகைக்குபலம்-க இடித்து ஒருபடி சலத்திற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும இந்தப்படிமூன் றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

ஆதண்டையிலையை ஆவின்மோர் விட்டரைத்து ஊறவைத்து பிழிந்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுறுமீன்தலையிலிருக்கிற இரண்டுகல்லை யெடுத்துலர்த்தி இள வெந்நீரி லரைத்துககொடுக்க உடனே சலமிறங்கும்.

கோவைத்தண்டுசாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படிஅரைக் கால் ஒன்றாய்கலந்து நற்சீரகம்விராகனிடை-க பொடித்துப்போட் டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

அண்டத்தோல் வெள்ளரிவித்து எலிப்புழுக்கை வெங்காரம் இவைகளைச்சற்று வெதுப்பிப் பொடித்து வ-படி சுரையிலைச் சாற் றிற்கலந்து கொடுக்கத்திரும்.

நீராகாரத்திற் பழங்கூரைவைக்கோலையூறவைத்து பிசைந்திறு த்து வ-படிசாப்பிட நீரடைப்புகல்லடைப்பு சதையடைப்பு தீரும்.

வெங்காரம் கர்ப்பூரசலாசத்து வகைக்குப்பலம்-க எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி சுண்ணாம்பு குகையில்வைத்து சிறு புடம்போட்டு ஒருவிராகனிடைவீதம் தேனிற்கொடுக்க நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு வெட்டை நீர்ச்சிறுப்பு கடுப்பு பிரமே கம் முதலானவைதீரும்.

வெடியுப்பு பொரிகாரம் அண்டத்தோல் சோகி கர்ப்பூரசலாச த்து சீனிக்காரம் வகைக்குப் பலம்-க எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மைபோலாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து கற்சுண்ணக் குகையில்

வைத்து சில்லுபோட்டுமூடி கதுவாவிப்புடம்போட்டு ஒருவிராகனிடை பற்பத்தை மேற்காட்டிய கியாழமுதலானதுகளிலாவது இளநீரிலாவது ஈருள்ளிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலாவது தேனிலாவது கொள்ள நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்புநீர்ச்சிருப்பு முதலானவைதிரும்.

கிருச்சனத்தின்குணம்.

நீர்தாரை புண்ணாகிநொந்து வீங்கிக் கடுத்தெரியும் சலம் வருவதுபோலிருக்கும் இறங்காது இறங்கினால் ஒவ்வொரு துளியாய்விழும் அப்போது சகிக்கமுடியாத வேதனையும் மயக்கமுங்காணும் ஒருவேளை நீர் மஞ்சள்போலும் இரத்தம்போலும் சுக்கிலம்போலுமிறங்கும் தொப்புளினடி கனத்துநோகும் வயிறுபொருமும் அபானங்கடுக்கும் அன்னம்செல்லாது உடல்மெலியும்.

நிவர்த்தி.

நெரிஞ்சிவேர் பலர்-௬௨ இடித்து பதக்கு சலத்திற்போட்டுநாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திருந்து அதில் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் பொரித்தவெங்காரம் சிந்திற்சர்க்கரை கோஷ்டம் லவங்கம் அதிமதுரம் ஏலம் செங்கழுநீர்கிழங்கு ஆடாதோடைவேர் கர்ப்பூரவள்ளி தேற்றாவிரை கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ பச்சைக்கர்ப்பூரம்கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப் படி-க கூடவிட்டு காச்சிவடித்து அதில்கூகைநீர் சர்க்கரை வகைக்குப்பலம் உ-போட்டு வேளை-க-க்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

இளநீர்படி-௬ சிந்தில் நெருஞ்சி ஓரிலைத்தாமரைபெரும்பூசனிக்காய் வாழைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு இவைகளின் சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௪ சரிப்பான் பொன்னாங்கணி நீர்முள்ளி இவைகளின்சாறு ஆவிநெய் வகைக்குபடி-உ ஒன்றாய்கலந்து அதில் கர்ப்பூரசலாசத்து கல்நார் கல்மதம் சிறுபூளைவேர் அத்தித் திப்பிலி பொன்னாங்காணிவேர் சென்னயுருவிவேர் கூகைநீர் நீர்முள்ளிவிரை சிறுகிமைவேர் ஏலம்எள்ளு பொன்னூமத்தின்விரை தேற்றான்வித்து வகைக்குவிராகனிடை-௩ முலைப்பாலிலாட்டிப்போட்டு சீனிபலம்-க தேன்படி முக்கால்விட்டு பதமாய்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட கிருச்சினம் சுக்கிலபிரமேகம் கைகாலெரிவு ஊஷ்ணந்திரும்.

ஆவின்நெய்படி ஒன்றில் ஆவாரைவெட்பூலா நீர்ப்பூலாநெருஞ்சில் இவைகளின்மூலம் வெள்ளரிவிரை செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயளவரைத்து பொரித்த வெங்காரம் முட்டைத்தோல் வகைக்குப்பலம்,க கோழிக்காரப்பலம்-வ பொடித்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளைஒன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

வெள்ளரிக்காய்ச்சாறுபடி-௧ பெரும்பூசனிக்காய் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு சீந்திற்றண்டு கோவைத்தண்டு கிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குச்சாறுபடி-௨ ஆவின்பால்படி-௫ நெய்படி-௩ இளநீர்படிமுக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சந்தனம்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் பொன்னாங்காணி நன்னாரி நெருஞ்சில் சிறுபூளை இவைகளின்வேர் அதிமதுரம சாஸ்திரபேதி கூகைநீர் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் ஏலக்கிராம்பு சீரகம்சுக்கு திப்பிலிமிளகுதிப்பிலிமூலம் செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை வகைக்குக்கழஞ்சு-௧அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கர்ப்பூரம் விராகனிடை-௧ கற்கண்டு பலம்-௧ பொடித்துப்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிடக் கிரிச்சனம் சீய்மேகம் இரத்தமேகம் ரணம்கடுப்பு எரிப்பு எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்புத் தீரும்.

வெள்ளைவெட்டியின் குணம்.

பித்தமேகமானல் மஞ்சள்போலும் வாதமேகமானல் வெண்மையாயும் ஐமேகமானல் மயிலினதுநிறம் போலும் கவிஷணத்திற் காணும வாதம் அதிகரித்திடில் வெள்ளைமிகக்காணும் தாதுநஷ்டமாகும் வாய்வும்பித்தமும் சேர்ந்தால் ஞானத்திலவெந்து எரிவுவலி காணும் நீர்கட்டித் துளிதுளியாய்விழும சிலநேரத்தில்பளிச்சென்று நீரிறங்கும் கல்லடைக்கும் வாயுவோடு அய்யஞ்சேர்ந்தால் நீர்பொசியாது வெள்ளைவிழாது புகைச்சல் இருமல் இளைப்புண்டாகும்.

நிவர்த்தி,

௳-படி தேற்றான்விரையை நன்றாயுரைத்துக் கழுவித் தட்டி ஆவின்பாலில் மூன்றுநாள் ஊறப்போட்டு ஆட்டித்திரட்டி அதனளவு ஆவின்வெண்ணையுங் கூட்டிபிப்பிசைந்து அதற்குநிகர் ஆவின்நெய்யில் வேகவைத்துப் பொன்னிறமாக வருஞ்சமயத்தில் சீரகம் ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி குங்குமப்பூ கிராம்பு சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் லவங்கப்பட்டை சதகுப்பை திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை-௫ இடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் மூன்றுபலம் சீனியையும் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-௨௦இல் பொரித்தநற்சீரகம் பலம்-௫ கற்கண்டு பலம்-௨௦ பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்,

நாயுருவிவேர்பலம்-௨௰ இடித்து ௰-படி தண்ணீரிற் போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-௧ கூடவிட்டு முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் ஏலம்லவங்கம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலிவகைக்கு

கழஞ்சு-உ அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காச்சி வடித்து சர்க்கரை பலம்-௪ கூட்டி வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

ஏலம் அதிமதுரம் சீரகம்சுக்கு திப்பிலி நெல்லிமுள்ளிதாளிசப் பத்திரி மல்லி கோஷ்டம் சந்தனம ப சைக்கற்பூரம் கஸ்தூரி குங்கு மப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் சாதிக்காய் இலவம்பிசினி சிறு நாகப்பூ நன்னாரிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு நிலப்பனைசந்தனம் அமுக்குறாவேர் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் நெருஞ் சில்வேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய் ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்து அத ற்குநிகர் சீனியும் சீந்திற் சர்க்கரையுங்கூட்டித் திரிகடிப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்

வெள்ளைக்குங்கிலியம் கற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-எ பொடித்துக் கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருபலவீதம் அரைப்பலம் நல்லெண்ணை யில் மத்தித்து நாளொன்றுக்கு இருநேரமாக ஏழுநாள் சாப்பிட்டு வர நீரிழிவு வெட்டைத்தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் பருத்திவிரைப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப் படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பரங்கிப்பட்டை சுக்குமிளகு நற்சீர கம் வகைக்குப்பலம்-க பொடித்துப்போட்டு ஒன்றறைபடியாய் வற் றவைத்துக்கொண்டு வேளை-க-க்கு வ- படிவிகிதம் சாப்பிடத் தீரும்.

புங்கம்வேர் பால்படி-வ தேங்காய்ப்பால் ஆவின்பால் வகைக் குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஒரிலைத்தாமரைவேரை அரைத்து ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு கரைத்து இந்தப்படி மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

பழம்பாசிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால்ஒன் றாய்க்கலந்து அதில் நற்சீரகம் ஈருள்ளி வகைக்குபலம்-வ அரைத்து கலக்கி இந்தப்படி ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

கொடிக்கள்ளிக்கொழுந்தை யரைத்து ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு மிளகு ௩உ-அரைத்து ஒன்றாய்க்கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக் கொட்டைப்பாக்களவு ௩-நாள் சாப்பிடபத்தியம் ஆவின்மோரும் அன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபடி புங்கம்பூவில் ஒருபடி ஆவின்நெய்யைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு பொன்னிறமாய் வதக்கிக்கொண்டு அந்திசந்தி திரிகடிபளவு சாப்பிட்டுவர வெள்ளை வெட்டை மேகவெடி மேகசூலை புண்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி-௨ ஈருள்ளிச்சாறுபடி-வ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் பறங்கிப்பட்டை பலம்-௪ கஸ்தூரிபட்டை பலம்-எ கொல்லங் கோவைக்கிழங்கு பலம்-அ இவைகளை அரைத்துப்போட் டு புளியம்விறகு தவிர மற்ற விறகாலெரித்து பதத்தில்வடித்து ஆன்

பலமறிந்து அரைச்சிரங்கு எண்ணெசொடுக்க பத்துவிசை பிரவிர்த்தியாகும் உப்புபுளி நீக்கி நீர்க்கஞ்சிகொள்ள் பேதிகிற்கும் இந்தப்படி வாரத்துக்கொருவிசை மூன்றுமுறைகொள்ள மேற்படி வியாதிகள் மேற்படி எண்ணெயைச் சாப்பிடுவதற்கு முதல்நாளிலும்அதைச்சாப்பிட்ட மறுதினத்திலும் விளக்கெண்ணெதேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்ய வேணும்.

பருத்தியிலைச்சாறு நல்லெண்ணெவகைக்கு அரைக்காற்படி ஒன்றாய்கலந்து அதில் வடிகட்டின சுண்ணாம்பு ஒருபாக்களவு கலந்து இந்தபடி ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

பழச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்கு அரைக்கால்படி ஒன்றாய்க் கலந்து இந்தபடி ௩-நாள் காலையில் சாப்பிடத்தீரும்,

நாரத்தையிலை மாம்பட்டை வகைச்கு ஒருதேற்றாவிரை பிரமாணம் அரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலந்து ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்,

நிலக்குமிழியிலையை ஒரு எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் அரைத்து சுருள்ளிவிராகனிடை-௩ரும் புதுக்கலசத்தில் அரைக்காற்படி தண்ணீர்விட்டு அதில்போட்டு பனியில்வைத்து காலையிற்பிழிந்துசாப்பிடவும் இந்தபடி ௯-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

௫-கதலி வாழைப்பழத்தைத் தோல்நீக்கி ஒருபீங்கானிற் போட்டு அதிற் பச்சைமூங்கிலின் மேற்றோலை யிடித்ததூள் விளாங்காய் பிரமாணமும் பச்சரிசியும் ஒருசிரங்கையும் போட்டு பிசைந்து ௩௰-நாழிகைவைத்திருந்து அப்பால் இழைத்துணியில் முடிந்து தொங்கவிட்டால் நீரிறங்கும் அந்தநீர் ஒருபடி ஒன்றாய்கலந்து சூரியபுடம் ஒருநாள்வைத்து மற்றுநாள் ஒருபலம் சர்க்கரைக்கலந்து காச்சி பதத்திலிறுத்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு அரைவீசம்படிவிகிதம் சாப்பிட வெள்ளை வெட்டை நீர்க்கடுப்பு எரிவுதீரும்.

மேற்சொல்லிய பழச்சார்படி-௧ ஆவின்பால் படி-௧ கற்கண்டு பலப்-௯ ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சி ஒபாமற்கிண்டிக் கொடுத்து குறுகிவரும்போது நெய் அரைக்காற்படி விட்டுக்கிண்டி பாகை ஒருபிலையில் விட்டுக்கிண்டி பாகை ஒருயிலையில்விட்டு ஆற்றித்திரட்டிப் பார்க்க மெழுகுபோலிருந்தால் அந்தபதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் பவளபற்பம் வைத்துண்ணத்திரும்.

ஆனையறுகை யிடித்த தூள்படி-௪ல் ௰-படி சலம்விட்டு ஒருநாளூறவைத்து பிசைந்து வடிகட்டி தண்ணீரைத் தெளியவைத்து வடித்துபோட்டு உரைந்திருக்கிற அடிமண்டியை உலர்த்தியபொடிபலம் ௧-சந்தனம் அகிற்கட்டை கிராம்பு சோம்பு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி

சார்கோலரிசி வெட்பாலையரிசி தேற்றுவிரை சிற்றுமுட்டி அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-க விதம் நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெண்ணையிற் சாப்பிட்டுவர பேற்படி ரோகங்கள் தீரும் நீர்க்கடுப்பு உடனேநிற்கும்.

பிரமியம் வெள்ளை வெட்டை நீர்ச்சிறப்பு கடுப்பு

கிருச்சனம மேககாங்கைக்கு.

அவித்தூற்றின சிற்றாமணக்கெண்ணை ஆவிநெய் வகைக்குப்படி க- முலைப்பால்படி-வ இளநீர் தென்னம்பூச்சாறு வகைக்குப் படி-உ துளசி நெல்லி கொடுப்பை முசுமுசுக்கை சிந்தில் முடக்கொத்தான் கற்றாழை சதாவேரி கரிசாலை பொற்றலைக்கரிப்பான்கற்பூரவல்லிசிறுகீரை வகைக்குப்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நிலப்பனை நன்னாரி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசு அமுக்கரா செவ்வல்லிக்கொடி நெய்தல் கோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தாமரைவளையம்சித்தரத்தை ஏலம் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை பத்திரி நற்சீரகம் முந்திரிகை பேரித்த சந்தனம்சாதிக்காய் கிராம்பு வெந்தயம் சீனிக்கற்கண்டு வகைக்குகழஞ்சி-க அரைத்துபோட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருமண்டலம்வரை நெல்லுக்குள்வைத்தெடுத்து ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

துளசி சீராசெங்கழுநீர் சுரைவல்லாரை ஈருள்ளி கற்பூரவல்லி வில்வம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-உ ஒன்றாய் கலந்து அதில் கூகைநீர் திரிசாதம் பாற்கெருடக்கல் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மிலாக்காய்ச்சந்தனம் செஞ்சந்தனம்ஏலம்வகைக்குகழஞ்சு-உ அரைத்துப்போட்டு நெய்படி-க கூடவிட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம கொள்ளத்தீரும்.

ஆவின்பால் எரண்டத்தெண்ணை தேங்காய்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஈருள்ளி ஆனைநெருஞ்சில் வகைக்குசாறுபடி-க கலந்துவெந்தயம் சீரகம் ஏலம் அதிமதுரம் மிலாக்காய்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு ரு-அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரைசிறுதீயாயெரித்துவடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்குகழஞ்சு-ரு அரைத்து போட்டுக் கலக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

பத்துபலம் அரசவிரையை ஒருபடி ஆவின்பால்விட்டு கஉ-மணி நேரம்வரையரைத்து ஒருபடி ஆவின்நெய்யிற்கலந்து அதில்கற்றாழஞ்சோற்றை எ-தபாகழுவி பச்சைநெல்லுமியுடன்கலந்து இடித்துபிழிந்தசாறுபடி-ச எலுமிச்சம்பழச்சாறு படி-வ கூடவிட்டு நீர்வற்றக் காச்சிவடித்து திரிகடுகு பரங்கிப்பட்டை ஏலம்சீரகம் அதிமதுரம் நெருஞ்சிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி திராட்சப்பழம்வகைக்குபலம்-க பொடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் ரூஉ-பலம் சீனியையும தூவிக்கிண்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருரூபாயிடை சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வெட்டிவேர் முத்தக்காசு வகைக்குபலம்-உ முடக்கொத்தான்
அமுக்குரா சிற்றாமுட்டி விலாமிச்சு நன்னாரி தாமரைவளையம் சிரா
செங்கழுநீர் இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம்-ங இடித்துதூவிநீரிற்
போட்டு கர்ஸிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்கறிசாலைசிறு
பீளை கொடுப்பை முசுமுசுக்கை குமரிநெல்லி நீர்வள்ளிக் கிழங்கு இ
வைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி-௧
ஒன்றாய்கலந்து தெல்லிவற்றல் அதிமதுரம்ஏலம் சிறுநாகப்பூ தேவ
தாரம் மஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சில் மரமஞ்சள் சண்பகப்பூ புழுக்கைப்
பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி மிலாக்காய்சந்தனம் செஞ்சந்தனம் அ
கில் சாஸ்திம்வேதி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பூலாக்கிழங்கு
கோஷ்டம் கிராம்பு சாதிக்காய்வகைக்கு கழஞ்சு-ங இளநீராலரைத்
துபோட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டு நாலாநாள்பதமாய்
காச்சிவடித்து குங்குமப்பூகோரோசனை புனுகுசட்டம்சவ்வாதுவகை
க்குக்கழஞ்சு-உ போட்டு வைத்துக்கொண்டுவாரத்திற்கிரண்டுமுறை
ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும் தயிலந் தேய்த்துக்கொண்ட தினத்தில்
தயிர்மோர் புளி கைப்புநீக்கவும்.

எள்ளெண்ணை குழித்தாமரைச்சாறு வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க்
கலந்து காச்சிவடித்து அதில் பூலாக்கிழங்கு பச்சை வகைக்கு விராக
னிடை-௫ பொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டு
முறை ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

பிரமியரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

மேகரோகப் படலம்.

அதாவது மாதர் போகங்களால் மேகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

மேகப்பிறந்தவிதஞ் சொன்னேனந்தி
ஆகமிளங்கைப் பருவத்தில்மோகித்து
போகந்தினஞ்செய்யிற் புகழ்மங்கத்தேகூடில்
வாகைப்பசியால் வயங்குஞ்சையோகமே.

சையோகஞ்செய்யத் தனித்தகழியோடும்
ஐயாவமிர்த மடங்கிக்கனலேறும்
மெய்யாசவிழ்ந்தவிழவிழப்புண்ணாகும்
மைபாம்விழியாட்கு மகத்தாம்பெரும்பாடே.

பிரமேகநீரிழிவு வருவதற்குக்காரணம்

கோதையர்கலவியை மிகவிருப்புவதால் மூலத்திற் கனல்மிஞ்சி மேகஞ்ஜனித்து சிரம்வரை வெந்துருகி தாதுகெட்டு ஆக்கைநரம்பெல்லாம் பலங்குறைந்து பிரமேகநீர் நீரிழிவு உண்டாகின்றன அக்காலத்தில் கொழுத்த மீன்இறைச்சி நெய்பால் இவைகளை மிகவிரும்பினால் பிலியதிகரிக்கும்.

மேற்படி ரோகிகளின் அவயவக்குறிகள்.

உடல்மெலியும் வெளுக்கும் முருகும் வியர்க்கும் நோகும்முகம் கைகால்காந்தும் நகம்பிரியும் கண்வெளுக்கும் நெஞ்சுலரும் நாவரளும் தாகமிகும் ஆயாசங்களைப்புண்டாகும் இரவும்பகலும் நித்திரை வருமஅன்னஞ்செல்லாது

பிரமேகநீரின்விபரம்.

வாதத்தில் நான்கு பித்தத்திலாறு சிலேத்மத்தில்பத்து ஆகபிரமேகநீர் இருபத்தொன்று.

வாதப்பிரமேகநீர் நாலின்குணம்.

மூளைபோலும் இளநங்குபோலும்கிணம்போலும் இருகினகனிபோலும் முதிர்ந்தசுக்கிலம்போலும் நீளநரம்புபோலும் நீசிற்றூன்றும் நல்லெண்ணெபோலும் ஊனையுருக்கின நெய்போலும் சிதறின கள்ளுபோல் வழுவழுப்பாயும் இறங்கும் ஈவிழுமசாத்தியம்.

பித்தப்பிரமேகநீர் ஆறின்குணம்.

உடல்கடுக்கும் மஞ்சணிக்கும் நாவுபுளிக்கும் துவர்க்கும் கிறுகிறுத்துவரும் மயக்கங்காணும் நீர்மஞ்சள்போலும் நீலப்போலும்கறிபோலும் சாம்பலைக்கழுவின தண்ணீர்போலுமிறங்கும் புளித்திருக்கும் இறைச்சிகழுவின தண்ணீர்போலிறங்கும் அதைக்காய்ச்சித்தீபமெரிக்கலாலும் பித்தத்திலெடுத்த தண்ணீர் ஆறையும்பார்க்குங்கால் மஞ்சள்நிறமாயிருக்கும்.

சிலேத்த பிரமேகநீர் பத்தின்குணம்.

அடிக்கரும்பின் சாறுபோலும் அரும்புனல்போலும் மாவைக்கரைத்ததுபோலும் பன்னீர்போலும் தயிர்பால் தண்ணீர்போலும் சர்க்கரைப்பாகுபோலும் தேன்பாகுபோலும் கடுத்திறங்குமஎறும்பு விழும் ரசம்போல் நீரிறங்கிநெய்மிதக்கும் மணக்கும் அதைக்காச்சி சீலையிலிட்டுத் தீபமெரிக்கலாம் சிலேத்மத்திலெடுத்த பத்துநீரும் வெண்மையாய் நுரைத்திருக்கும்.

சலப்பிரமேக நீரின்குணம்.

கட்டுண்டசுணைநீர்போலும் பழங்கூழை நீர்போலும் கரும்பின் சாறுபோலும் பழையவெல்லப் பானகம்போலும் நீரிறங்கும்.

வேறு

உடல் மஞ்சளித்துப் பதைபதைக்கும் மயக்கங்காணும் அறிவு மயங்கும் பலகாலும்நீரிறங்கும் அதுமஞ்சட்போலிருக்கும்.

சுப்பிரமேகநீரின்குணம்.

கோசலமபோல்நீரிறங்கும் பால்நாற்றமடிக்கும்.

புதுமழைத் தண்ணீர்போலிறங்கும் புலால்நாறும் அதைகாச்சினல் தேன்போலிருக்கும் நீர்த்தாரை கடுத்துதேன்போலிறங்கும்.

மலப்பிரமேகநீரின்குணம்.

நீர்புளித்தமலம் நாற்றமடிக்கும்.

சுக்கிலப்பிரமேகநீரின்குணம்.

பெருக நீரிறங்கிப்பின்பு சுக்கிலம்போலவிழும் உடல்சுருக்கும்.

மருந்திட்டின்பேரிற்காணும் நீரின்குணம்.

சுண்ணும்பு கரைத்த நாற்றமாயும் சுடலைச்சாம்பல்நாற்றமாயும் இவைகளை ஒன்ருய் நீரிற்கரைத்த நாற்றமாயும் அடிக்கும் நாவிலு வைத்தாலும அதுபோலவேநாறும்.

சிக்காய்ப்பிரமேக நீரின்குணம்.

சத்துடன் சருகாய்விழும் அதைக் காய்ச்சினல்நாறுபோலிறை யும் சிய்க்காய்போல நாறும்.

நீரிழிவுவிபரம்.

வாதத்தில்-கூ வாதபித்தத்தில்-ச பித்தத்தில்-கூ பித்தவாதத் தில்-உ சிலேத்மத்தில்-ச சிலேதமபித்தத்தில்-உ சிலேற்பன வாதத் தில்-ரு ஆக நீரிழிவு-உ ,

வாதநீரிழிவு மூன்றின்குணம்.

நீர் மாம்பூவாசமாயும் ருசிபுளிப்பாயும் குங்குமப்பூ வாசமாயும் கரடிவாசமயும் ருசிகைப்பும் புளிப்புமாயிருக்கும.

வாதபித்தநீரிழிவு நாலின் குணம்.

நீர் மஞ்சள்நாற்றமாயும் ருசிபுளிப்பும் கசப்புமாயும் அலரிப்பூ வாசமாயும் ஐந்துவிதருசியாயும் பால்மணமாயும்ருசிவெண்ணைபோ லும் மூளைநாற்றமாயும் ருசிகைப்பாய வசம்புபோலிறக்கும்.

பித்தநீரிழிவு மூன்றின்குணம்

நீர் பானக்கம் வாசமாயும் ருசிகைப்பாயும் உப்பு நாற்றமாயும் ருசி வுப்புகரித்தும் மல்லிகைப்பூ வாசமாயும் ருசி யெரிப்பாயும் இருக்கும்.

பித்தவாத நீரிழிவுயிரண்டின் குணம்.

நீர் கோமூத்திரவாசமாயும் ருசிதுவர்ப்பாயும் சந்தனவாசமாயும் ருசிமிளகுபோலு மிருக்கும்.

சிலேத்மநீரிழிவு நாலின்குணம்.

நீர் தாமைமலர்போலும் சாணம்போலும் எலுமிச்சம் பழம்போலும் உதிரம்போலும் வாசனையாயும் ருசியினிப்பாயும் புளிப்புமாயிருக்கும் சுண்ணும்புவாசமாயும் ருசிசுண்ணும்பு போலெரியும்.

சிலேத்மவாத நீரிழிவு ஐந்தின்குணம்.

நீர்மிகுந்த நாற்றமாயும் ருசிபுளிப்பாயு மிருக்கும்.

மேற்சொல்லிய உ௰-வகை நீரிழிவில்லாத நீரிழிவு ௩-மசாத்தியம்

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை தாளிசபத்திரி சிறுநாகப்பூகோரோசனை கூகைநீர் கல்நார் தாமரைவளையம் லவங்கப்பத்திரிசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரிகிராம்பு வகைக்குபலம்-௫ வாய்விளங்கம்திரிபலைகுரூசாணிஓமம் வகைக்குபலம-௧ இவைகளையிடித்து சூரணித்திறுத்து அதில் சீந்திற்சர்க்கரை சீனி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் இவைகளை ஒன்றாய்ச்சேர்த் திடித்துக்கொண்டு திரிகடிப் பிரமாணத்தில் வங்கபற்பம் ஒருபணவிடைவைத்து மண்டலங்கொள்ளப்பிரமேகம் உ௰-தீரும்.

பசுமஞ்சட்சாறு குறுணியில் ௫௰-பலம் சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் நெல்லிமுள்ளிமல்லி மரமஞ்சள் வெங்காரம்அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கம் ஏலம் சதகுப்பை இருவேலிவேர் கோரைக்கிழங்கு தான்றிக்காய் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-உ சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி ஒரு கலசத்திற்போட்டு ஒருமண்டலம் நெல்லுக்குட் புதைத்தெடுத்து வேளை ஒன்றுக்கு பாக்களவு கெந்தபற்பம்வைத்து ௨௰-நாளுண்ண பிரமேகந்தீரும்.

ஒருபடி புங்கம்பூவில் ஒருபடி ஆவின்நெய்யைச் சிறுகச்சிறுக விட்டுக்கிண்டித் திரிகடியளவில் கருவங்கசெந்தூரம் ஒருபனவிடை வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பிரமேகங்கள் தீரும்.

அரிதாரம் மனேசிலை வெள்ளைகுங்கிலியம் விளாம்பிசின் தேற்றுவிரை இரதம் இவைகளைச் சமமாய்ப்பொடித்துத் துணியில்கிழிக்கட்டி ௩-நாள்வரையில் பச்சரிசிக்கழுநீரில்ஊறவைத்துலர்த்திகாடிவிட்டரைத்து குன்றிபோ லுலர்த்திக்கொண்டு நாளொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் மோரிலாவது தேனிலாவது ஒருமண்டலங்கொள்

ளச் சகலமேகந்திரும் முருங்கையிலைச் சாற்றிலிட மதுப்பிரமேகம் மதுசுரக்கம் போலிறங்குகிறதுதிரும்.

நீர்முள்ளிவிரையும் மேற்படி உண்டையையுஞ் சேர்த்தரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பிக் கொடுக்கச் சலமாயெடுக்கிற பிரமேகந் திரும்.

முள்ளிவிரையும் மேற்படி உண்டையையும் பொடித்து கருங் குருவை மாக்களிற்போட்டு பிசைந்துகொடுக்கமூத்திரக்கிருச்சனந் திரும்.

மேற்படி உண்டையை ஆனையறுக்குச் சூரணத்திற் கொள்ள மாவுக்கரைத்ததுபோ லிறங்குவது திரும்.

பிண்ணாக்கும் சிறுகீரையும் வேகவைத்து தண்ணீர்வடித்துநல் லெண்ணெகலந்து அதில்மேற்படி யுண்டையைக் கரைத்துகொடுத்து அசனத்தில் நல்லெண்ணெயும் பிண்ணாக்குஞ் சேர்த்துண்ண மஞ்சள் நிறமாயும் சுண்ணாம்புபோலு மிறங்குகிற பிரமேகந்திரும்.

திரிபலை முத்தக்காசு மஞ்சள் தென்னம்பாளை முருக்கிலை கட லிராஞ்சிபட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு-க பொடித்து உ-படி சலத்திற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து மேற்படி உண்டையை யரைத் துக்கொடுக்கச் சுண்ணாம்பு சலம்போலும் நங்குபோலுமிறங்குகிற பிரமேகந்திரும்.

கடுக்காய்க்கழஞ்சு-ங கடலிராஞ்சிப் பட்டைக் கழஞ்சு-உ நெ ல்லி முள்ளி கெந்தகம் வெங்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை பொடித்து உ-படி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒருகாசிடை தேன்கலந்து மேற்படி உண்டையைக்கரைத்து கொடுக்க கடுப்பு எரிவு சீய் மேகம் நீலநிறமாய் நீரிறங்குவதுந் திரும்.

கருங்குருவை யரிசியும் நீர்முள்ளியிலையுஞ் சேர்த்து சிதைத்து கஞ்சிகாச்சிவடித்து அதில்மேற்படி உண்டையரைத்துக் கொடுக்க மிருந்துநீரிறங்குவதும் அடைநீராயிறங்குவதும்மீன்கழுவினநீர்போ லிறங்குவதுந்திரும்.

எள்ளுப்பிண்ணாக்கு நெருஞ்சில்வேர் முசுட்டைவேர் வகைக் கொருபிடிவீத மிடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு கால்படியாய்வற் றவைத்து ஒருதுட்டெடை நல்லெண்ணெகலந்து அதில் மேற்படி யுண்டையுரைத்துக்கொடுக்க நீர்ச்சிறுப்பு கடுப்புஎரிவு திரும்.

நல்லெண்ணெ நீர்மோர் பாசிப்பயறு பொன்னாங்காணி முயல் உடம்பு ஆமை காடை ஊர்க்குருவி வெள்ளாடுபுறு தூதுளைசமூலம் சிறுவழுதலைப்பிஞ்சு இதுகளைப் பத்தியத்திற் குபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த காரியம் விராகனிடை-௰ இரதம் விராகனிடை-௫ ஒன்ருய் தொந்தித்து சாதிலிங்கம் காந்தம் மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை-௫ இதுகளை புளித்தமோர் விட்டு சாந்துபோலாக்கிக் குன்றியளவு உண்டைசெய்துக்கொண்டு மோரிற் கொடுக்கச் சகல பிரமேகமுந்தீரும்.

பின்னும் முன்சொல்லியபடி மேற்படிஉண்டை அந்தந்தவியாதிக்குத் தகுந்தபடி வெவ்வேருன அனுபானங்களிலும் மற்றனுபானங்களிலுங் கொடுக்கலாம்.

மரமஞ்சள் கருவேலம்பிசின் வகைக்குபலம் அரைக்கால் மஞ்சள் தேற்றுவிரை வகைக்குப்பலம்-௨ ஆவாரம் விரைபலம் உ௨இதுகளைச் சூரணித்து திரிகடியளவு மோரிற் கொள்ளத்தீரும்.

மருதுகொன்றை நாவல் அத்தி இதுகளின் வேர்ப்பட்டைஅத்திப்பூ அல்லிக்கிழங்கு மூங்கிலரிசி தான்றிக்காய் நெல்லிக்காய் கடலிராஞ்சிப்பட்டை காசுக்கட்டி இதுகளைச் சமன்கூட்டி நல்லெண்ணை தேன்விட்டு வகைக்கொருசாமம் அரைத்துக் கடலையளவு உருட்டிக்கொண்டு எண்ணையிலுந்தேனிலும் வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ௨௰-நாள்கொள்ள சீலம்பிரமேகம் கடுப்புந்தீரும்.

ஆவாரைவிரை படி-௧ காசுக்கட்டிப்பலம்-கபூரம்பலம்-௨பொடித்து தேன்விட்டு ஒருசாமமரைத்து கடலையளவு உருட்டியுலர்த்தி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் எண்ணையில் ஊறவைத்துதேனில்மத்தித்து ௫-நாட் கொள்ளச் சகலமேகக்கடுப்புந் தீரும்.

பூனைக்காலிவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு கலைக்கொம்பு ஆவாரைவேர் மேற்படிவிரை சமன்கூட்டி பசுவின் பால்விட்டு அரைத்துக் கொடுக்க மேற்படி வியாதிதீரும்.

அத்திமருது இதுகளின் பட்டையினல்கருவங்கர்தைக்கிண்டிவறுத்து பொடியானதின்பேரில் அதற்குச்சமன் சூதம் ஒருபலம் நிறுத்தி கல்வத்திட்டு திரிபலைஆவாரை கடலிராஞ்சிப்பட்டைவகைக்குபலம்-௧ கூட்டி பொடித்து நல்லெண்ணைவிட்டு அரைத்து கழற்காயளவு உருட்டியுலர்த்தி நல்லெண்ணையில் ஊறவைத்துகொண்டு மேற்படி எண்ணையில் மத்தித்து வேளைக்கொரு வுருண்டைவீதம் சாப்பிட்டு உடனே நன்னரிவேர் ஆவாரைப்பிஞ்சு சமன்கூட்டிக் குறுணிசலம்விட்டு கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரமேகம்சலமேகம் சீய்இரத்தம் முதலானதுந்தீரும்.

கோஷ்டம் அதிமதுரம் மரமஞ்சள் சன்னலவங்கம் திரிபலை சீரகம் சீந்தில் மஞ்சள் முத்தக்காசு நன்னரிவேர் சிறுதேக்கு விலாமிச்சம்வேர் தூதுளம்வேர் கடலிராஞ்சிப்பட்டை கொன்றைப்பட்டை ஆவாரைப்பட்டை நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை பூவாசம்பட்டை மருதம்பட்டை அரசம்பட்டை இலந்தைப்பட்டை சிற்று

முட்டி நெரிஞ்சி சமன்கூட்டி இடித்துக் கியாஞ்செய்து அதில் சிறுசுத்தேன்விட்டு மேற்படி உண்டையுரைத்து கொடுக்க நீரிழிவு பிரமேகந்திரும்.

சூதபற்பம் கழஞ்சு-௰ அப்பிரோக செந்தூரம்கழஞ்சு-௨௰ சுத்திசெய்த கெந்தகம் தாரம்வகைக்கு கழஞ்சு-௫௰ சலாசத்து கழஞ்சு ௫-காரீயசெந்தூரம் கழஞ்சு-௩௰ பருத்திவிரைப்பருப்பு தேற்றான்வித்து வெண்குன்றிவித்து புளியவிரையின் மேற்றோல் கற்கடகச்சிங்கி வகைக்குகழஞ்சு-௫ மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் நிலப்பனைக்கிழங்கு சித்திரமூலம் வகைக்குகழஞ்சு-௰ வேம்பு வெள்வேல் கருங்காலி கருவேல் இதுகளின்பிசின் வகைக்குகழஞ்சு-௰ தென்னம்பாளைத்தூள் கழஞ்சு-௯ திரிகடுகுகழஞ்சு-௮௰ இதுகளையெல்லாம் ஒன்றாய்பொடித்து ஆவாரையிலைச்சாற்றாலும் கொன்றையிலைச் சாறாலும் தனித்தனியே மூன்றுநாளாட்டி தேற்றாவிரைபிரமாணம் உண்டைசெய்து காலையில் ஒருண்டைதேனிலுந்து மாலையில்துடரி சுண்டைநீர்ச்சுண்டி நீர்ப்பூலா சூரை கடலிராஞ்சி இச்பூரல் ஆவாரை பொன்முசுட்டை வில்வம் இதுகளின்மூலம் முத்தக்காசு திரிபலை தேற்றான்வித்து இதுகளை ஓர்நிறையாயிருத்துஒருபடிசலத்திற்போட்டு புதுசட்டியில்விட்டு வேடுகட்டி மூன்றுசாமம் ரவியில் வைத்து காச்சி காற்படியாய் வற்றவைத்து ஒருகழஞ்சுதேன்விட்டு இரவிலுண்டுவரச் சகலநீரிழிவுந்திரும்.

பொன்முசுட்டைவேர் திரிகடுகு முத்தக்காசு மூங்கிலரிசி திரிபலை வகைக்குகழஞ்சு ௨ சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்மேற்படி உண்டையுரைத்துக்கொடுக்கச் சிய்ப்பிரமேகம் மதுபிரமேகம் நீலம்போலும்கள்ளுபோலும் நீரிறங்கில் பிரமேகம் தசைப்பிரமேகம் அஸ்திப்பிரமேசம் அனற்பிரமேகம் வாதப்பிரமேகம் உள்ளுருக்கி மாங்கிசப்பிரமேக முதலான ௨௧-பிரமேகமுந்திரும்.

வங்கம் நாகம் காரீயம் வகைக்குபலம்-௧ அப்பிரகசத்து பலம் ௩-இதுகளை ஒன்றாயுருக்கிக் கண்டயிடைக்கு நாலிலொன்று சூதமும் சூதத்துக்கிரட்டிப்பு கெந்தியுஞ்சேர்த்து தைவேளைச் சாற்றாலொருசாமமாட்டி உலர்த்திக் குப்பியிலடைத்து ஒருசாமம் எரித்தெடுத்து அந்தயிடைக்கு மறுபடியும் கெந்திசேர்த்து கரிசாலைச் சாற்றாலொருசாமமாட்டி வில்லைதட்டி புடம்போட்டு சிவந்தபின்பு கண்டயிடைக்கு பாதிலிங்கஞ் சேர்த்து முலைப்பாலாலாட்டி சுண்டைக்காய் பிரமாணம் குளிகைசெய்து முன்போல் அனுபானங்களிலிட நீரிழிவு பிரமேகந்திரும்

அல்லைகச்சாற்றில் மஞ்சள் தூளைப்போட்டுக் கொடுக்கச் சகல பிரமேகம் நீரிழிவுதீரும்.

வாதப்பிரமேகத்துக்கு.

துத்திஆல்அரசு அத்திகருவேல் ஆவாரை இதுகளின் விரைகளையுஞ் செங்கிழுவைப்பட்டையும் ஓர்நிரையாய்ச் சூரணித்து அதிவிடையம் சல்மதம் கிராம்பு சாதிக்காய் திப்பிலிகாயம் இதுகளைச்சமனுய்ப்பொடித்து முன்பொடியுடன்கலந்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தப்பிரமேகத்திற்கு.

விலாமிச்சு மருதம்பட்டை வெள்ளிலோத்திரம் அத்திப் பட்டை சந்தனம் இதுகளையெல்லாம் கியாழஞ்செய்து சாப்பிடதீரும்.

வேப்பம்பட்டை ஆமலகத்தோடு பேய்ப்புடல்சீந்தில்இதுகளை சமமாய் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் அகிற்கட்டை அத்திப்பட்டை இருவேலி இதுகளை கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்திரும்.

சிலேத்மபிரமேகத்திர்கு.

தேவதாரம் திரிபலைமுத்தக்காசு மரமஞ்சள் இதுகளைகியாழஞ் செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

திரிபலை வெட்பாலைபட்டை மரமஞ்சள் இதுகளைகியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் விளாவரிசி சிதேவி பொன்முசட்டைமுத்தக்காசு கடுக்காய் செந்தொட்டி கருங்காலிப்பட்டை இதுகளைக் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

புங்கம்பாளை மரமஞ்சள் மருதம்பட்டை இதுகளைக் கியாழஞ் செய்து கொள்ளச் சலப்பிரமேகந்தீரும்.

ஆவாரைவேர்பட்டை வேம்புமருது கருங்காலிவேங்கைசடலிராஞ்சி இதுகளின்பட்டை முருங்கைவித்துதிரிபலைமுத்தக்காசுபொன்முசட்டை தேற்றுக்கொட்டை இதுகளை உடனுக்குடனே கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

மேகநீரிழிவுக்கு.

அப்பிரக செந்தூரம் அயக்காந்தசெந்தூரம் பவளபற்பம்ரசபதங்கம் வகைக்குவிராகனிடை-ரு தங்கரேக்கு விராகனிடை-உ௨கருவங்கசெந்தூரம் விராகனிடை-௩வ இதனைக்குமரி சாற்றாலாட்டிஎழுபுடம் போட்டெடுக்கச் செந்தூரமாகும் நிறங்குறைந்தால் ஒருசமஞ்சுலிங்கம் சேர்த்தரைத்து புடம்போட்டு வைத்துக்கொண்டு இதனடியிற் சொல்லியிருக்கிற லேகியங்களிலாவது வெண்ணெயிலாவது பனவிடைவீதம் வைத்துண்ண மேகம்-உ௪ம் மேகசூலை வாயுதுஷ்டமுந்தீரும்.

சாதிக்காய் கிராம்பு வசுவாசி சாதிலிங்கம் கல்மதம் கல்நார் கெருடப்பச்சை குருசாணிஓமம் காந்தம் அக்கிராகாரம்காசுக்கட்டி வகைக்குகழஞ்சு-க ஊமத்துவிரை கழஞ்சு-உ இவைகளுக்குச் சரியிடை அபின் இதுகளையெல்லாங் கண்டயிடைக்கு ஆவாரைவிரையை இளவறுப்புசெய்து பொடித்து எருமைமோரிலரைத்து சுண்டைக் காயளவு உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு எருமைமோரில் தயிரில் இரண்டுவேளையும் மண்டலங் கொள்ளத்திரும்.

கடலிராஞ்சி பூவரசு செம்மணத்தி ஒதிவெள்வேல்கருவேள் ஆவாரை செங்கிளுவை அத்தி இவைகளின்பட்டை வகைக்கு பலம்-ய இடித்து ச-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டுஎட்டுநாள்வூறவைத்துஒரு படியாக வற்றவைத்து காந்தம் அப்பிரகசெந்தூரம் சிட்டம்அரைப்படி மஞ்சள் தேற்றுவிரை கடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி விளாம்பிசின் காரீயமும் ரசமுஞ்சேர்த்துருக்கி பொடித்தபொடிவேலம்பிசின்இதுகளை ஒர்நிறையாய்க் கல்வத்திலிட்டு ஷை கியாழத்தாலாட்டி விராகனிடை காணும்படியான உண்டைகளாகச் செய்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டையும் இருபதுவிராகனிடை ஆவாரையரிசியை பொடித்து தேனில்மத்தித்து உய-நாளுண்ணத்திரும்.

மரமஞ்சள் கருவேலப்பிசின் வகைக்குபலமரைக்கால் மஞ்சள் தேற்றுவிரை வகைக்குபலம்-வ ஆவரையரிசிபலம்-உ௦ சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் உய-நாள் கொள்ளத்திரும்.

மரமஞ்சள் சுக்குகடுகு வகைக்குபலம் அரைக்கால் கருவேலம் பிசின்பலம்-வ ஆவரையரிசிபலம்-உ௦ இதுகளை ஆவரைவேர்க்கியாழத்தாலாட்டி மோரிற்கொள்ளவும் இந்தப்படி வேளை-க க்குஇருநேரமாக உய-நாள்வரை அன்றுடமரைத்துச் சாப்பிடத்திரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து கல்மதங்கொன்றைவேர் இதுகளைசமமாய் புளித்தமோர்விட்டு எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் அரைத்து மோரிற் கலக்கி நாளொன்றுக்கு காலைமாலை உய-நாட் கொள்ளத்திரும்.

காரியம்கழஞ்சு-ய ரசம்கழஞ்சு-ச ஒன்றுய்தொந்தித்து கல்வத் திட்டு காந்தகம்கழஞ்சு-க௨ சாதிலிங்கம்கழஞ்சு-ச இதுகளைமோர் விட்டரைத்து உளுந்துபிரமாணம் உண்டைசெய்துவேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் மண்டலங் கொள்ளத்திரும்.

சாதிக்காய் காந்தம் சாதிபத்திரி அபின் கோரோசனை காசுக்கட்டி இதுகளை ஒர்நிரையாய்பொடித்துதேனில் ஒருமண்டலங்கொள்ளத்திரும்.

மருளுமத்தம்விரை கருஞ்சிரகம் நற்சிரகம் காந்தம் ஓமம் குருசாணிஓமம் திரிசாதம் லிங்கம் திப்பிலி பாற்கெருடக்கல் வகைக்கு

கழஞ்சு-௧ அபின்கழஞ்சு-௪இதுகளைதேன்விட்டரைத்துசிமிளில்வை த்துக்கொண்டு வேளை-௧ க்கு ௨-கழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

ஆவாரங்கொழுந்து ஆவாரம்பூவரிசி கீழ்க்காய்நெல்லிசிற்றிலை ப்பாலாடை ஆரையிலை இதுகளைச் சமமாய் சிதைத்து ஒருபடிஎரு மைமோரிற்போட்டு அரைபடியாய் வற்றவைத்து அதிமதுரத்தை அரைத்து ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு கல்மதம்நெல்லிபருப்பு வகைக்கு பலம்-௨ தேற்றுவிரை ௪-இதுகளை மேற்படி மோரிலறைத்துக் கொண்டு எலுமிச்சங்காயளவு ஷை மோரிற்கலக்கிகொடுக்கவும்இந்தபடி ௰-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அபின் காந்தம் சாதிலிங்கம் ஆவரைவிரை மருளுமத்தம் வி பொரித்த பொரிகாரம் இதுகளை ஒர்நிறையாய் பொடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சு தேனிற்கொ டுக்கத்திரும்.

விரைபோக்கிய கடுக்காய்பலம்-௪விரைபோக்கியதான்றிக்காய் பலம்-௪ கடலிராஞ்சிப்பட்டை பலம்-௪ நெல்லிபருப்பு ஒடுபோக்கி பலம்-௨ தேற்றுவிரை பலம்-௧௨ செங்கிளுவப் பட்டை பலம்-௩ ஆவரைவேர்பட்டை பலம்-௰ சீந்திற்றண்டு மேற்றோல்நீக்கிபலம் ௰ முசுட்டைத்தண்டு பலம்-௩ இதுகளைபொடித்து ௰-படி சலத்தி ற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு காற்படி வீதம் ஒருதுட்டிடை தேன்விட்டு அசனத்தின்பேரில் உட்கொள்ள திரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து சிற்றிலைபால்டை சிறுபுள்ளடி இவைகளை யிடித்து பிட்டவித்து அரைத்து எலுமிச்சங்காயளவு ௩-நாள் ஆறு வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

விடத்தலைவிளா கட்டுக்கொடி இதுகளின் கொழுந்து ஆவாரப் பட்டை வகைக்கொருபிடி இதுகளை எருமைமோர் வார்த்தரைத்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்களவு எருமைமோரிற் கரைத்து ௨௰-நாளிருவேளை சாப்பிடத்திரும்.

எரங்கலரிசி சாமையரிசி வரகரிசி அமளையரிசி வகைக்குப்படி ஒன்று பொரித்து எந்திரத்தி லிட்டரைத்துக்கொண்டு வேளையொ ன்றுக்கொருபிடிமாவீதம் கால்படி கோவைத்தண்டுசாற்றில் - ௧௧- நாள் கொள்ளத்திரும்.

ஆவரைவேர்ப்பட்டை பலம்-௪ கடலிராஞ்சிப்பட்டை பலம்-௧ கருங்காலிப்பட்டை பலம்-௨ இதுகளைசிதைத்து சட்டியிலிட்டு ஒரு படிபால்விட்டு வேடுகட்டி அதன்மத்தியில் ௨-விராகனிடை அபினை வைத்து மேற்சட்டிமூடி தீயெரித்து பால்வற்றினபின்பு மேற்படி பட்டையையும் அபினையும் உலர்த்திக்கொண்டு அவைகளுடன் குங் குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ ஏலரிசிவிராகனிடை-௩

இவைகளைத் தனித்தனியே பொடித்துவடிகட்டி திரிகடியளவுதேனி லாவது நெய்யிலாவது கொள்ளத்திரும்.

ஆவாரப்பட்டை பலம் உ௰ நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை வகைக்குபலம்-௰ இதுகளையிடித்து ௩௰-படி சலத்திற்போட்டு எட் டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிக்கொண்டு தென்னங் கரும்பு பலம்-உ௰ நீர்ப்பூலாவேர்பலம் இதுகளையிடித்து உ௰-படி சலத்திற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக்கொண்டு இருவ கைக்கியாழத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அதில் ஆவின்நெய்படி-வகூட விட்டு அதிமதுரம் நற்சீரகம் மிளகு துத்திவேர் பழம்பாசிவேர் வகைக்குப்பலம்-க செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சிறுகீரைவேர் பசலிவேர் ஏலம் நெல்லிப் பருப்பு வகைக்குபலம்-உ புளியங்கொட்டையின்தோல்ஆவரையரிசி ஆவரைக்கொழுந்து வகைக்குபலம்-உ வெள்வேல் விளாவேம்பு இ வைகளின்பிசின் வகைக்குபலம்-வ வேலம்வேர் அறுகங்கிழங்கு வகைக்குபலம்-வ இதுகளை யரைத்துப்போட்டுகாச்சி பதமாயிறக்கி ஆறினபின் காற்பலந் திப்பிலிப்பொடியும் இரண்டுபலம் சர்க்கரை யும் காற்படிதேனும்விட்டுக் கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒரு எலு மிச்சங்காய் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர நீரிழிவும் மூத்திரக்கிரிச்சனம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரெரிவுதிரும்.

பருத்திவிரைபருப்பு கோதுமை உளுந்து வகைக்குபலம்-கவ தாமரைவளையம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தேற்றுவிரை வில் வப்பழச்சதை மாதுளைவேர் சீந்திற்றண்டு அமுக்குறாக்கிழங்கு முத் தக்காசு விலாமிச்சம்வேர் ஏலம்சீரகம்கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளிசிறு நாகப்பூ நெற்பொரி சந்தனம் அரசமுகிழ் லவங்கப்பட்டை லவங்க ப்பத்திரி சண்பகப்பூ சிற்றாமுட்டிவேர் மல்லி அதிமதுரம் சாதிப் பத்திரி வாழப்பூ தென்னம்பூ பொன்னாங்காணிவேர் வகைக்குவிரா கனிடை-௩ வெள்ளைக்குங்கிலியம்-க இதுகளைஇடித்துஅதற்குசமன் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் உ௰ நாள் அந்திசந்திசாப்பிட பிரமேகம் இருபதுந்திரும் கிரந்திசேஷ்டையுங் கூடியிருந்தால்மேற் படி சூரணத்திடை பறங்கிப்பட்டை சூரணங்கலந்து சாப்பிட்டுபத் தியம் கைப்புபுளிப்பு வெந்நீரும் அன்னமுங் கொள்ளத்திரும்.

நாலுபலம் சீனியைப்பாகுசெய்து அதில்கோதுமை உளுந்து நற்சீரகம் பாசிப்பயறு சாலாமிசிரி அமுக்குறா கசகசா நிலப்பனை அமிர்தசர்க்கரை இதுகளையிடித்து வடிகட்டினசூரணம் வகைக்குப் பலம்-ச தூவிக்கிண்டி நெய்விட்டுலேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகமிருபதும் உள் ளுருக்கி எலும்புருக்கியும் திர்ந்து தேகம்பலக்கும்.

சகலமேகரோகங்களுக்கும் மகாமேகக்கிருதம்.

பேய்சிமிட்டிவேர் பலம்-ம கடுக்காய் தான்றிநெல்லிசிற்றுமல்லி பேராமல்லி வில்வம் இருவேலி தூதுவேளை மாதளை சிறுகாஞ்சோரி பொன்முசுட்டை நன்னாரி நெய்தல் செங்கழுநீர் தாமரைஅல்லிகிலப் பனை நிலவாகை கண்டங்கத்திரி இதுகளின்மூலம் வகைக்கு பலம்-க இடித்து இரு தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித் து அதில் ஆவிநெய் பால்வகைக்கு படி-ச வல்லாரை செவ்விளநீர் வகைக்குபடி-உ சீனிபலம்-அ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு நற் சீரகம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை மஞ்சிட்டி சாத்திரவேதி சதகுப்பை வாய்விளங்கம் தாளிசப்பத்திரி தேவதாரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ அ திமதுரம் கோஷ்டம் மிளகு வாலுளுவையரிசி கற்கடகச்சிங்கி சிறு தேக்கு கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சடா மாஞ்சில் கடுகுரோகணி நெருஞ்சிக்காய் நெல்லிவற்றல் முத்தக்காசு குருசாணிஓமம் வால்மிளகு கடுக்காய் மாதுளம்பூ குங்குமப்பூ பிடா ப்பூ வகைக்குகழஞ்சு-ச இதுகளை ஆவின்பாலிலரைத்துபோட்டுஒன் றாய்கலந்து பதமாய்காச்சி பீங்கானிலிறுத்து அதில்சீரகம் கோரோ சனை வகைக்குகழஞ்சு-ச பொடித்துபோட்டு ஒருமண்டலம் நெல்லு க்குள்வைத் தெடுத்து வேளைஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சு நெய்யில் பவள பற்பம் ஒருபணவிடைவைத்து மண்டலங்கொள்ளச் சகலமேகரோ கமுந்திரும். பத்தியம் கைப்புப்புளிப்பு தள்ளவும்.

சீந்திற்சர்க்கரை பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-ரு பற ங்கிப்பட்டை பலம்-அ திரிகடுகு நறுக்குமூலம் சித்தரத்தை சிறுநாக ப்பூ கடலிராஞ்சிப்பட்டை சடாமாஞ்சில் கோஷ்டம் மகரப்பூகுங்கு மப்பூ சாதிக்காய் கோரோசனை கிராம்பு ஏலம் சிறுதேக்கு அதிமது ரம் சந்தனம் சீரகம் வால்மிளகு தாளிசப்பத்திரி அக்கிராகாரம் சா திப்பத்திரி கடுக்காய்ப்பூ வகைக்குபலம்-க இடித்து சூரணித்து ஆவ ரைப்பஞ்சாங்கம் வகைக்குபலம்-ம இடித்து ஐம்பதுபடி செவ்விள நீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்து கியாழத்தில்இரு பதுபலம் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து அதில்சூரணத்தை தூவிக் கிண்டி நெய்படி-உ தேன்படி-க கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் அப்பிரகசெந்தூரம் வங்க பற்பம் பவளபற்பம் தங்கபற்பம்-ஐ-௨-வ-கழஞ்சுவீதம்வைத்துஒரு மண்டலங்கொள்ளப் பிரமேகம் நீரிழிவு அஸ்திமேகம் தாகம்வரசுவி மேககாங்கை முதலான சகலமேகமுந்திரும்.

மேகரோகிகளுக்குக் காணுந்தாகத்துக்கு

ஆவரைப்பஞ்சாங்கம் கிலப்பனைக்கிழங்கு நீர்ப்பூலாமுத்தக்காசு வில்வவேர் தேற்றுவிரை பொன்முசுட்டை தடாரி நீர்ச்சுண்டி கருஞ்

ஞூரை சுண்டைவேர் இலந்தைவேர் மாதுளம்வேர் பேரீச்சுமுந்திரிப் பழம் நெற்பொரி சீனக்கற்கண்டு பொன்னாங்காணிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-க இடித்து உ-படி நீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவை த்து உட்கொள்ளத்திரும்

சீந்திற்றண்டும் நெற்பொரியும் கியாழஞ்செய்து கொள்ளத் திரும்.

மரமஞ்சளைத்தட்டி சட்டியிற்போட்டு கறுகவறுத்து மோர்விட் டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

சிறுகட்டுகொடியிலைச்சாறு பேய்முசட்டை யிலைச்சாறு வகைக் குப்படி-உ ஒன்ருய்க்கலந்து ஒருபுது சட்டியில்விட்டு வைத்திருக்கக் கட்டியால் உறைந்திருக்கும் அதை வேளை ஒன்றுக்கு ஒருஎலுமிச்சங் காய் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தாகந்திரும்நீரையும்பிடிக்கும்கிடா மாட்டுநீரும் நல்லெண்ணையுஞ் சமன்கலந்து மத்திக்க வெண்ணைபோ லாகும் அதை வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத் தாகம் காந்தல்திரும்.

நீரிழிவுபிரமேகம் எலும்புருக்கி கடுப்பு பெரும்பாட்டுக்கு.

வேம்பு புங்கு நெல்லி வில்வம் காரை விராலிகஞ்சா மா ஊமத் துகரிசாலை பொற்றலைக்கரிப்பான் கொன்றை அமுக்குரு தூதுளம் காட்டாத்தி கருவேல் ஆவாரை அழிஞ்சி கோங்கிலவு நெரிஞ்சிமாது ளம் இவைகளின்பூவும் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ குங்குமப்பூ கிராம்பு பத்திரி புரசம்பூ மல்லிகாமப்பூ இதுகளை ஓர்நிறையாய் நிழலிலுலர் த்திச் சூரணஞ்செய்து அதற்கு இரட்டி சீந்திற்சர்க்கரை ஒருபங்கும் தென்னம்பூவும் பணம்பூவும் ஓர்நிறைபாய் சேர்த்திடித்தச் சூரணம் ஒருபங்கும்கலந்து சீனிக்கற்கண்டும் ஆவின்பாலுஞ் சேர்த்துசெய்த பாவில் தூவிக்கிண்டி தேன்நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன் றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவில் அப்பிரகசெந்தூரம் வைத்துண் ணத்திரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாம்.

சுக்கிலமேகம் இரத்தமேகம் சீய்மேகம் மூத்திரப்பாளை

கிருச்சனம் இவைகட்கு.

பறங்கிப்பட்டை கெந்தகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சிறுநாகப்பூ கண்டங்கத்திரி அரத்தை ரசகற்பூரம் அமுக்கருக் கிழ ங்கு கொடிவேலிவேர் சடாமாஞ்சில் இவைகளை ஓர்நிறையா யிடித்து சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைபாகில் தூவிக்கிண்டி நெய்விட்டு லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட திரும்.

அத்திப்பால்படி-வ தேங்காய்ப்பால் செவ்விளநீர் தங்குநீர்ஒதி யம்பட்டைச்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-ஐ எரண்டத்தெ ண்ணைபடி-சஉ ஒன்ருய்க்கலந்து முல்லை குமிழ் கொடிவேலி இவை

சளின்வேர் சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சாதிப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி கோரோசனை சந்தனம்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குபலம் ௨-ஆவின் பாலி லரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் வங்கபற்பம் கலந்துண்ண மேக சொரி மேககாங்கைதீரும்.

ஏரண்டத்தெண்ணை படி-க ஈருள்ளி எலுமிச்சம்பழம்செம்பொனெரிஞ்சி கரிசாலை கர்ப்பூரவல்லி பூவரசங்காய் சங்கங்குப்பி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்கலந்து காச்சி வேளை ஒன்றுக்கு மாகாணிபடிவீதம் எ-நாள்வரை உப்புப்புளிதள்ளிச் சாப்பிட மேக காங்கை வாயுகிரந்தி அரையாப்பு யோனிப்புண் வெடிசூலைதீரும்.

கோவை பொன்னாங்காணி வல்லாரை சிறுசெருப்படை ஆனை நெரிஞ்சில் சித்திரறண்டு பூவரசம்பட்டை இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ சிற்றாமணக்கெண்ணை எள்ளெண்ணை வகைக்குபடி-௩ ஒன்றாய்கலந்து சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மாசக்காய் கற்கடகச்சிங்கிசண்பகப்பூ காட்டாத்திப்பூ சிறுநாகப்பூ குறாசாணி வகைக்குகழஞ்சு-௨ பொடித்துபோட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங் கொள்ள மேககாங்கை பற்றுசொரி ஊரல் கிரந்தி புண் லிங்கபுற்று யோனிப்புற்று புண்சிப் வெடிசூலை இரத்தபிரமியந்தீரும்.

சகலமேகத்திற்கும் எண்ணை.

ஏரண்டத்தெண்ணை பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி ௨-ஈருள்ளிச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறுஓரிலைத்தாமரைச்சாறுவகைகுப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்வெந்தயம் பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டு காச்சி பதத்தில்வடித்து கோரோசனை குங்குமப்பூவகைக்கு கழஞ்சு-௨ பொடித்துப்போட்டு வைத்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரச் சகலமேகமுந்தீரும் மேகசுரம் வசூரிவெட்டை பிரமேகங்கள் மூலங்கள் அணுகாது நெடுநாளைய நீர்க்கட்டு அக்கினிமந்தந்தீரும்.

கற்றாழஞ்சோற்றில் பூலாவேர்த்தூளைப்போட்டு பிசைந்துவடிகட்டினதண்ணீர்படி-அ சிற்றாமணக்கெண்ணை தாழைவிழுதுச்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் அல்லிக்கிழங்குச்சாறு அறுகம்வேர்க் கியாழம் வகைக்குபடி-௩ ஒன்றாய்கலந்து அதிமதுரம்பலம்-அ குன்றிவேர் பலம்-௨-ஏலம்-பலம்-க இவைகளை பாலாலரைத்துப்போட்டுச்சிறுதீயாய் எ-நாள்வரைகாச்சி எட்டாநாள் பதமாய்வடித்து அதில்குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-அ பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதங் கொள்ள நீரிழிவு மேகம் சூலைவலி எலும்புருக்கி தாகம் சகலமூலங்கள் கடுப்பு உளைவு வசூரிக்காந்தல்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெ தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி-௩ தம் பைபொடுதலே வெள்ளெருக்கு குப்பைமேனி வகைக்குச்சாறு படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து சத்திச்சாரணைவேர் சித்திரமூலம் வீழிவேர் இந்துப்பு நீர்முள்ளிவேர் வகைக்குபலம்-௧ வெங்காரம்கழஞ்சு-அ நேர்வாளப்பருப்பு பெருங்காயம கள்ளிப்பால் கடுகுதிப்பிலி வகைக்குகழஞ்சு ௧-அரைத்துபோட்டு பதத்தில்வடித்து வேளை ஒன்றுக்குஒருகரண்டிவீதம் ஒருமண்டலங் கொள்ளச் சலப்பிரமேகம மேகத்திலெடுத்த தொந்தசூலை நீராதவாயு குன்மந்திரும்.

சிற்றாமணக்குத்தை இளநீரிலொருநாளூறவைத்து மறுநாள்புளித்தநீரில் வேகவைத்து உலர்த்திபிடித்து ஆவாரைவேர்க்கியாழத்திற் கரைத்துக் காச்சி ஊற்றினயெண்ணை பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறுதென்னம்பூச்சாறு இளநீர் குமரிச்சாறு வகைக்குப்படி-௩ நன்னாரிவேர் பலம்-ம இடித்து எட்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-௧ ஒன்றாகக்கலந்து காச்சி பதத்தில்வடித்து கட்டின ரசகற்பூரம் விராகனிடை-அ கோரோசனை விராகனிடை-௨ கல்வத்திட்டு மேற்படி எண்ணையில் காலுசாமமரைத்துக்கலக்கிவைத்துக்கொண்டு தேகபலமறிந்து வ-அல்லது அரைவீசம்படிகொடுத்துஉப்புபுளிநீக்கி பத்தியங்கொள்ள மேகசூலைவெட்டை அஸ்திச்சூடுபிரமேகப்மேகச் சொரி சிரங்குமுதலான மேகரோகங்கள்தீரும்.

கெந்தித்தயிலம்.

கெந்தகப்பலம்-ரு வெடியுப்புபலம்-௧ அரிதாரம் விராகனிடை ரு-சாரம்வீரம் வகைக்குவிராகனிடை-௧ இதுகளை ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் காலுசாமமரைத்து சட்டியிற்போட்டு சற்றுவெதுப்பிநெய்யை வடித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் ரு-நாள் சு-வேளை எருமைச்சாணியிலிட க்ஷயந்திரும் இதனடியிற் கண்டிருக்கிற ரோகங்கட்கு அதற்குரிய அவுஷதங்களில் ஒருவிராகனிடை வீதம் வைத்துண்ணத்திரும்.

மேகவூறலுக்கு.

சுத்திசெய்த கெந்தகம்-ஒ பலத்தை ஒருபுதுச்சட்டியில் வைத்து அதற்குக்கீழுமேலும் பதமாய் மிளகுதக்காளி சமூலம்பலம்-ம இடித்து வடிகட்டின தூளைப்போட்டு அமுக்கி மேற்சட்டிமூடி வாயில் ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்து ஒருசாதி விறகில் எரித்து மேற் சட்டியிற் சூடேறாமல் அதன்மேல் துணியைநனைத்துப்போட்டு ஒரு சாமம் சென்றபின்பு நியாறு ஆறவைத்து பன்றிமுடியாற் சுரண்டிச் சீசாவில் அடைத்துக்கொண்டு சுக்குமிளகுஏலம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு வால்மிளகு பரங்கிப்பட்டை சர்க்கரை இவைகளை ஒர் நிறையாய்ப் பொடித்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடியளவு சூரணத்தில் மேற்படி கெந்திப்பதங்கம் இரண்டு பணவிடை வீதம் வைத்து வாததேகத்துக்குதேனிலும் பித்ததேகத்துக்கு ஆவின்நெய்

யிலும் மத்தித்து ஒருமண்டலம் புளிபுகைகரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி உண்டு வாரந்தோறும் பால் மிளகுதேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

ஐந்துபலம் பரங்கிப் பட்டையைச் சிறுகநறுக்கிக் கரிப்பான் முசுமுசுக்கை சங்கங்குப்பி சிறுசெருப்படை பூவரசம்பட்டை வாகைப்பட்டை திருகுகள்ளி இவைகளின்சாற்றில் தனித்தனியே ஒவ்வொரு பலம்விட்டு வற்றவைத்துலர்த்தி இடித்துக் கலசத்திலிட்டு இழைத்துணியால் வேடுகட்டி மற்றொருகலசத்தில் குங்கிலியம்லிங்கம் ரசம்வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டு இருகலசத்துவாரையையும் ஒன்றாய்ப்பொருதி சந்துவாயில் உளுந்துமாவைச் சீலையில் தடவி ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து ஒருசாமந்தீயெரித்து ஆற்றிச் சூரணத்திடை சர்க்கரைகலந்து திரிகடியளவு கெந்தித்தயிலத்தில்மத்தித்து புளிகரப்பான் பதார்த்தம்நீக்கி ஒருமண்டலம் உண்டு வாரந்தோறும் விளக்கெண்ணெதேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

மேகவெட்டைப்பிடிப்பு மேகச்சிரங்குகளுக்கு.

அரைப்படி ஆவினெய்யில் ஏழு சேங்கொட்டை மூக்குவெட்டி இரண்டாய் நறுக்கிப்போட்டுக்காச்சி நெய்யையிருத்து அதில்வீசம்படி கோதும்பைமாவையும் கால்படிசங்கம்வேர்த் தூளையும் சிறுகத் தூவிக்கிண்டி அப்பால் திரிகடுகு தேசாவரம் அக்கிரகாரம் கோஷ்டம் சிற்றரத்தை நெல்லிப்பருப்புஓமம் நற்சீரகம் சடாமாஞ்சில்வாய் விளங்கம் வால்மிளகு குருசாணிஓமம் அதிமதுரம் சன்னலவங்கம் தாளிசபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்த தூளைச் சிறுகச்சிறுகத் தூவிக்கிண்டி பின்புபரங்கிப் பட்டைபலம்-ரு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-உ௦ வெதுப்பி பொடித்ததூளையும் ச-பலம் சர்க்கரையைத்தூவி பதத்திலிறக்கித் தேன்படி-வ விட்டு பிசைந்து வைத்துக் கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு புன்னைக்காயளவு அந்திசந்தி ஒருமண்டலம் கடுகு அவபத்தியம் கரப்பன்பதார்த்த நீக்கிச் சாப்பிடத்தீரும்.

மேகத்தாற்காணும் வாய்ப்புண் ரணங்கள் வெள்ளை புள்ளி தடிப்பு சிரங்கு சூலைகட்கு.

விளக்கெண்ணெ சங்கஞ்சாறு பாச்சாளைவாட்டிப் பிழிந்தசாறு நீர்ப்பூண்டுச்சாறு வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-ரு பொடித்து போட்டு காய்ச்சி பதத்தில்வடித்து அரைக்கால்படிவீதம் ௩-நாள் கொடுத்து ௬-நாள் உப்புபுளிதள்ளி பத்தியமாயிருக்கத்தீரும் பாச்சாளைவாட்டி பிழிந்த தண்ணீரைக் கால்படிவீதம் ௩-முறைகொடுத்து முன்போற் பத்தியமாயிருக்கத் தீரும்.

பிரமியம் வெட்டை மேகத்தாற்காணுந் தடிப்புரணம்

கையில்ஊறல் வெளுப்புசிரங்கு யோனிப்புற்றுக்கு.

உளுத்த பரங்கிப்பட்டைபலம்-௰ திரிகடுகுசன்னலவங்கப்ஏலம் செவியம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கிராமபு திரிபலை சித்திரமூலம்ஓமம் சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் சங்கம்வேர் சங்கங்குப்பிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-௨ இவைகளை யிடித்து வடிகட்டி இரண்டுபடி ஆவின்பாலும் அரைபடி தண்ணீருங்கலந்து ௭-பலஞ் சர்க்கரையைப் பாகுசெய்து அதில் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி தேன்நெய்விட்டு ஒயாமற்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக் கொட்டைப்பாக்களவுஇரண்டுவேளையுஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-௧ ஒருபலம் சேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டி போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில்கோதும்பை மாவுபடி-௪ பரங்கிப் பட்டைபலம்-௫ மூக்குரண்டி அமுக்கறாக்கிழங்கு சங்கம்வேர் கொடி வேலிவேர் வகைக்குபலம் ௨ இவைகளையிடித்து வடிகட்டினசூரணத் தையும் சீனிபலம்-௫ சிறுகத் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு மண்டலஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்

மேககரப்பான் ரணம் சூலைக்கட்டு மேகவாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-௩ சித்திரமூலம் திரிகடுகு சங்கம்வேர் அமுக்குறாக்கிழங்கு சீரகம் ஏலம்வகைக்குபலம்-௨ சூரணித்து நெய் படி-௨ சீனிபலம்-௮ கலந்து காய்ச்சி உருகின உடனேகீழே யிறக்கி அதில்தேன்படி-௪ விட்டுச் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி வைத்துக் கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம் ௫ அதிவிடயம் குருசாணிஓமம் சாதிக் காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சுக்குதிரிபலை மிளகுவகைக்குப் பலம்-௪ வெதுப்பிபொடித்து ஒருபடி ஆவின்பால் ௬-பலம் சீனியைபோட்டு பாகுசெய்து அதில் மேற்படி சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டிநெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைபாக்களவு மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

மேககார்மைக அசதிக்கு.

வில்வாரை சீதேவியார் செங்கழுநீர் சித்திரமூலம்விலாமிச்சுகில ப்பனை நன்னாரி சங்கு அரத்தை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிசாதம் கோஷ்டம் மிளகு அதிவிடையம் ஓமம் சிறுதேக்குவேர்க் கொம்பு கெருடக்கொடி வகைக்கு விராகனிடை-௫ இவைகளையிடித் துச் சூரணித்து அதில் பரங்கிப்பட்டைச் சூரணமும் அமுக்குறாச் சூரணமும் வகைக்கு விராகனிடை-௧௫ சேர்த்து ஆவின்பால் விட் டுப்பிசைந்து ஒருபாண்டத்தில் ஆவின்பாலும் தண்ணீரும் கலந்து

விட்டு வாயிற்சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேற் பிசைந்த மருந்தை வைத்து பிட்டவித்துலர்த்தி நெய் தேன்விட்டு ரசாயனஞ் செய்துக் கொண்டு தேசிக்காய்பிரமாணம் உப்புபுளி தள்ளிச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மேகத்திலெடுத்த சகலசூலைக்கடுப்பு வாயுவுக்கு

பரங்கிப்பட்டை பலம் ௩ மிளகு திப்பிலிமூலம் செவியப்தேசாவரம் மல்லி வாய்விளங்கம் சாதிப்பத்திரி குருசாணிஓமம்சுக்குகடுகுரோகணி சிற்றரத்தை இந்துப்பு கல்லுப்பு வளையலுப்பு பொட்டிலுப்பு வகைக்கு விராகனிடை-௫ சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௨ இவைகளை யிடித்துக் கருங்கோழிவயிற்றுக்குள் வைத்து தைத்து ஒருபாண்டத்தில் சதுரக்கள்ளியை வெட்டிபோட்டு தண்ணீர்விட்டு வாயில் துணியால்வேடுகட்டி அதின்மேற் கோழியைவைத்து எடுத்து எலும்புநீக்கி உலர்த்தியிடித்து வடிகட்டின தூளுடன் ஓமச்சூரணம் பலம்-௧ சீனிபலம்-௰ கூட்டி வைத்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் அரைமண்டலம் புளிகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி உண்ணத்தீரும்.

மேகம் மேககாங்கையினல் உடம்பெரிவு தாகம் கண்புகைச்சல்

பித்தக்கிறுகிறுப்பு மயக்கம் சோம்பல் தலைமயிருதிர்தல்.

உடல்மெலிவுக்குத் தயிலம்.

நெல்லிக்காய் பொற்றலைக்கரிப்பான் சிதேவியார் செங்கழுநீர் சிறுகீரை பொன்னுங்காணி தாமரைத்தண்டுமுசுமுசுக்கைவல்லாரை தண்ணீர்விட்டான் சிற்றகத்தி சீந்திற்றண்டு இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி-௧ சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி விலாமிச்சு நன்னரி சிறுகாஞ்சோரி வில்வம் நீர்முள்ளி தூதுவேளை இவைமூலம் வெட்டிவேர் சிற்றரத்தை சந்தனம் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-௫ இவைகளை யிடித்து எட்டுப்படி சலத்திற்போட்டு வற்றச்செய்த கியாழம்படி-௨ நல்லெண்ணைபடி-௫ ஆவின்பால் பதக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதூரம்கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சதகுப்பை தேவதாரம் சீரகம் மிளகு மஞ்சள் கோரோசனை லவங்கப்பட்டை குங்குமப்பூ சிற்றரத்தை மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-௨ வீதம் அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வாரத்துக் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

அமுக்குறாக்கிழங்கு பலம்-௪௰ அரக்குபலம்-௨௰ சேவகனார்கிழங்கு சிற்றாமுட்டி தூதுவேளை நன்னாரிசீந்திற்றண்டுவகைக்குபலம்-௫ அறுதூணி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்துடன் ஆவின்பால்படி-௩ நல்லெண்ணை படி-௫ கலந்து சதகுப்பை மஞ்சள் சந்தனமும் மூத்தக்காசு கடுகுரோகணி அரத்தை சிறுதேக்கு மஞ்சிட்டி தேவதாரம் அதிமதூரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சு

சரக்கொன்றை வேர்ப்பட்டை மூக்காவலைவேர் வகைக்குப் பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச் சிவடித்து வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்,

மேகப்புற்றுக்கு மேகச்சொரிக்கு.

கருஞ்சூரைசங்கு நாய்க்கொட்டான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை பேய்குமட்டிவேர் வகைக்குப்பலம்-ம் வீதம் சலத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கி கருங்குருவையரிசி பொரிமாவில் ஒருதுட்டிடை தயிலம்வைத்து ௩-நாள் ௬-வேளை உப்புபுளிதள்ளி பத்தியமாய்சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் ௩-நாளிருந்து ஏழாநாள் மிளகை வடிகஞ்சியிலரைத்துதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துசங்கிலேபோட்டுவறுத்துஉப்புகூட்டவும் அப்பால் ஒருமண்டலம்வரையில் வாரந்தோறும் மிளகைக் கரிப்பான்சாற்றிலரைத்து கொதிக்கவைத்து ஸ்நானஞ்செய்தும் நல்லெண்ணை புளிகரப்பன் பதார்த்தம் தள்ளிவைக்கவும்.

மேகவாதக்கிரந்திக்கு.

கருங்குங்கிலியம் சாம்பிராணி கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-௧ சிறுசெருப்படை கையாந்தகரை பொடுதலை வகைக்குபிடி-௨ சங்கம் வேர்ப்பட்டை மிளகரணைப்பட்டை செங்கத்தாரிப் பட்டை கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-டு பரங்கிப் பட்டை சதுரக்கள்ளிவேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-ம் இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு ஒருபுதுப்பாண்டத்தில் ஆவின்பாலும் தண்ணீரும் கஅ-படிவிட்டுவாயில்துணியினல் வேடுகட்டி அதின்மேல் மேற்படி சூரணத்தைவைத்துமூடி சீலைமண்செய்து சிறுதீபா யெரித்துத் தண்ணீர் வற்றினதின்பேரில் சூரணத்தை யெடுத்துலர்த்தித் திரிகடிபிரமாணம் அரைமண்டலங் கொள்ளத்திரும்.

பேககரப்பன் கிரந்திக்கு எண்ணெய்.

விளக்கெண்ணை படி-௨ குறுக அரிந்தஈருள்ளி படி-வ நாகமொச்சையென்ற காட்டுமொச்சைக்கிழங்கு பலம்-௩ சிதைத்துபோட்டு காய்ச்சி ஈருள்ளி மொருமொருப்பான பதத்தில் பரங்கிப்பட்டை பலம்-௧ பொடித்து தூவி பதத்திலிறக்கிவடித்து ஒருகரண்டி வீதம் காலையிற்கொள்ள வயிறுபேதியாகும் அதின் கடுகைக் கழற்சிக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரவும் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்.

மேகசூலை வீக்கத்துக்கு.

அமுக்குறாவேர் பலம்-௳ திப்பிலி ஓமம் திப்பிலிமூலம் கடுக்காய் தான்றிக்காய் நெல்லி வற்றல் பறங்கிப் பட்டை நீர்வெட்டி-

முத்து வகைக்குப்பலம்-க சாதிக்காய் சாபத்திரி கிராம்புவகைக்கு விராகனிடை-க இவைகளையிடித்துச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாண தேனிற் கொள்ளத்தீரும் உப்புபுளிநீக்கி பத்தியம்கொள்ளவும்.

வில்வம் விலாமிச்சு நன்னாரி முல்லைமாதளை அமுக்கரா மிளகரணை தான்றி நிழ்க்காய் நெல்லி குருந்தொட்டி இவைகளின் மூலம் வெட்டிவேர் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் அகில் தேவதாரம் வகைக்கு பலம்-க இடித்து இருபதுபடிதண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-அ நல்லெண்ணைபடி-அ செவ்விளநீர்படி-ஈ ஆவின்பால் முலைப்பால் ஊமத்தஞ்சாறு பனங்கள்ளு பொற்றலைக்கரிப்பான் சாறு கண்டங்கத்திரி வேர்க்கியாழம் மிளரு தக்காளிச்சாறு வகைக்குப் படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கார்கோலரிசி நற்சீரகம் மல்லி வால்மிளகு பச்சைப்பூலாக் கிழங்கு மரமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வகைக்குக்கழஞ்சு-ச இதுகளை வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து குங்குமப்பூகோரோசனை பச்சைக்கற்பூரம் புனுகு வகைக்குகழஞ்சு-க சிற்றாமுட்டிவேர் பலம்-அம வெட்டிவேர் மிளகு விளாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-கஉ-இடித்து அ-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்துவடித்ததில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்கு குறுணிவிட்டு கோஷ்டம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-உ மிளகுபலம்-ஈ அரைத்துபோட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப் பலம்-கஉ சிற்றாமுட்டிவேர் பலம்-௩ஈ மிளகுபலம்-உம இதுகளையிடித்து ஒரு மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத் திடித்து அதில்நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-ச கூடவிட்டு சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம் மஞ்சிட்டி கச்சோலம் சந்தனம் தக்கோலம் தகரம்கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-உ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

கருஞ்சிற்றகத்தி இலைபை ஆவின்பால்விட்டு இடித்து பிழிந்த சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

செங்கழுநீர் நெய்தல் சிறுகீரை தண்ணீர்விட்டான் முசுமுசுக்கை பொன்னாங்காணி விலாமிச்சு நெருஞ்சில் நன்னாரி மிளகரணை கோரைசிந்தில் நீர்ப்பூலா தாமரை சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சிதேவியார் செங்கழுநீர் வெள்ளறுகு மயிர்மாணிக்கம்சடைச்சிபாலைபூமி சர்க்கரை நிலப்பனை வெட்டிவேர் கையாந்தகரை இதுகளின் மூலம் வகைக்குவீசை-உ இதுகளைசிதைத்து கஉ-மரக்கால் சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் நல்லெண்ணைப் படி-அ கூடவிட்டு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மரமஞ்சள் லவங்கம் மல்லி கச்சோலம் வாய்விளங்கம் கல்நார் பசுமஞ்சள் நற்சீரகம் அரத்தை சடாமாஞ்சில் மிலாக்காய்ச்சந்தனம் சிறுநாகப்பூ செஞ்சந்

தனம் நெல்லிவற்றல் வெட்பாலையரிசி வெந்தயம்செவ்வள்ளிகொடி தேவதாரம் சாத்திரவேதி மஞ்சிட்டி வகைக்குப்பலம்-கஉ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து அதில் புனுகுசட்டம் கோரோசனை குங்குமப்பூ இதுகளை பொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானம் செய்துவரத்திரும்.

வில்வவேர்பலம்-ா தூதுவளைச் சீந்திற்றண்டு சிற்றாமுட்டிசிறுகாஞ்சோரி நன்னாரி கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை இவைகளின்வேர் வகைக்குபலம்-ய இடித்து இருதூணிநீரிற் போட்டு நாலில்ஒன்றாய் வற்றவைத்து இறுத்து அதில் நல்லெண்ணைபடி-அ இளநீர் ஆவின் பால் வகைக்குப்படி-ச ஒன்றாய்க்கலந்து சிறுநாகப்பூ கோஷ்டம் சிற்றரத்தை திரிபலை சன்னலவங்கம் திரிகடுகுமஞ்சள் சந்தனம்சடாமாஞ்சில் தாளிசப்பத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-டு அரைத்துபோட்டு காய்ச்சியிறுத்து வாரந்தோறும் ஸ்நானம் செய்துவரத்தீரும்.

ஷை எண்ணையை அரைபலம்வீதம் உண்டுவந்தால் அஸ்திகாங்கைநீங்கித் தொந்தியுண்டாகும்.

மிலாக்காய்ச்சந்தனம்பலம்-ா சீந்தில் சிற்றாமுட்டி தூதுவேளை நன்னாரி பேராமுட்டி சிறுவழுதலை சிறுமுன்னை விலாமிச்சு கண்டங்கத்திரி வட்டத்திருப்பி வெட்டிவேர் சீதேவியார் செங்கழுநீர் கோரைக்கிழங்கு சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வெதுப்படக்கி தாழை அசுவகெந்தி நிலப்பனை பூமிச்சர்க்கரை இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-ய தூள்செய்து இருதூணி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து யிறுத்து அதில் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறுஇளநீர் வகைக்குக்குறுணி ஆவின்பால்பதக்கு நல்லெண்ணைபடி-ய ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சன்னலவங்கப்பட்டை ஏலம் சிறுதேக்கு சிறுநாகப்பூ மஞ்சள் சதகுப்பை மிளகு தாளிசப்பத்திரி சடாமாஞ்சில் கச்சோலம் நெல்லிப்பருப்பு கிராம்பு சண்பகப்பூ பச்சைமகரப்பூ பூலாக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-உ சேனைக்கிழங்கு கோரோசனை குங்குமப்பூ கஸ்தூரி வகைக்குக்கழஞ்சு-க இதுகளை இளநீராலரைத்துபோட்டு காச்சியிறுத்து ஸ்நானம்செய்துவரத்திரும் தாதுவிர்த்தியாகும்

மேகவெட்டை நீரிழிவு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு கடுப்பு கிருச்சனம்

மேககாந்தல் பித்தம் கண்புகைச்சலுக்குத் தைலம்.

வில்வவேரைப் பட்டைநீக்கி நரம்பையிழைத்த தூள் பலம்-ய நன்னாரிவேர்பலம்-டு தாழைவிழுது விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-ரு வெட்டிவேர் மிலாக்காய்சந்தனம் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு வகைக்குப் பலமரை இவைகளையிடித்துத் தூள்செய்து பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்த கியாழம்படி-உ நல்

லெண்ணைபடி-க ஒன்ருய்க்கலந்து அதில்மிளகு விராகனிடை-ரு முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-உ சாதிக்காய் வால்மிளகு வகைக்கு விராகனிடை-வ அரைத்துப்போட்டு இரண்டுநாள்வரை உமிக்காந்தலில் வைத்திருந்து ௩-நாள் மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஏழுநாள் வரையில் நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்துக்கொண்டு வாரத்திற் கிரண்டுமுறை வீதம் ஸ்நானஞ் செய்துவரத்திரும் ஸ்நானஞ்செய்த தினத்தில் புணர்ச்சி புளி புகை நித்திரை மீன்கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கவும்.

வில்வவேர்ச்சிவல் விலாமிச்சு கொன்றைவேர் சிந்திற்றண்டு கிழக்காய் நெல்லிவேர் வகைக்குப்பலம்-அ இவைகளை யிடித்து ம-படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து இறுத்தகியாழத்துடன் இரண்டுசேர் கொம்பரத்தைத் தூணிநீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-உ நல்லெண்ணை ஆவின்பால்வகைக்குப்படி-ரு ஒன்ருய்ச்கலந்து திரிகடுகுதிரிபலை கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதூரம்கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சடாமாஞ்சில் சந்தனம்கிளியூரம்பட்டை பச்சைபூலாக்கிழங்கு பூஞ்சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி லவங்கப்பட்டை ஏலம் வகைக்குப்பலம்-க ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகத்திரும்.

சதாவேரி நன்னரி பொன்னாங்காணி வில்வம் சிந்தில் விலாமிச்சு தாமரை சிற்ருமுட்டி இதுகளின்மூலம் சந்தனம் கோரைக்கிழங்கு அகில் வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம்-கஇடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-உ நல்லெண்ணை ஆவின் பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-உ தாளி கொடுப்பை சதாவேரி வீழி முருக்கு நொச்சிகுமரி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-உஒன்ருய் கலந்து சந்தனம் செஞ்சந்தனம் சாதிக்காய் கோஷ்டம் வசுவாசி மகரப்பூ பச்சைகச்சோலம் மஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சில் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு சண்பகப்பூ ஏலம் லவங்கம் இருவேலி சித்தரத்தைதேவதாரம் செவ்வள்ளிக்கொடி தக்கோலம் கடுகுரோகணி பூலாக்கிழங்கு சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பத்திரி குருசாணிஓமம் சிறுநாகப்பூ அதிமதூரம் விளாவரிகி வெட்பாலையரிசி வகைக்குகழஞ்சு-க அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம் குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகுசட்டம் இதுகளைப்பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத்திரும்.

மேகரோகப் படலம்-முற்றிற்று.

——

பவுத்திரரோகப்படலம்.

அதாவது மூலத்தில்வாயுகண்டு மேகநீர்சனித்து புரையோடி கண்விட்டு சீழ்ப்பாச்சல்கண்டு முளைவிழுதலாம்.

விருத்தம்.

சொல்லுமேகந் துளைத்தேயெனும்பெலாம்
பல்லுமேகதிர் பூண்டுதசைபெலாம்
வெல்லுஞ்சாத்திய மசாத்தியந்தானறிந்
நுல்லுஞ்சாரசங் கிரகமிதுவாமே.

மேற்படிகுணம்.

பேர்கத்தினற் சுனல்மிஞ்சி மேகமுண்டாகிபீசத்திற்கும் அபானத்திற்குமிடையிற் கொடியினடி நரம்பின்பேரிலாவது அதன்வலமிடப்புறத்திலாவது இருபுறத்திலாவது அண்டத்திலாவது அபானவாயுவிலாவது நமைச்சலெடுத்துவீங்கிநொந்து கொப்பளித்துசீயுஞ்சலமும் வடியும் புரையோடி நரம்பழுகியற்றுக் கண்விழுந்து அதன்வழியேநீரும் மலமுமிறங்கும் அல்லது அபானவாயில் கழற்காய்ப்போலும் குமிழ்முளைபோலும் கற்போற்புடைத்துப் பழுத்துச் சீயுவடியும் புரையோடும் வேதனைகாணும் மலசலம்சிறுக்கும்அபானம்கடுத்தெரியும் கைகால்காந்தும்கடுத்துளையும்நித்திரைசற்றும்வராது உடல்மெலியும் அன்னஞ்செல்லாது ஆயாசங் களைப்புண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

குப்பைமேனிச் சூரணமும் திப்பிலிச்சூரணமும் சமன்கலந்து திரிகடியளவு ஆவின்நெய்யில் மண்டலங்கொள்ளத்திரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-அ கெந்திபலம்-ச ஆவின்நெய்பால்வறுத்தகுங்கில் பலம்-ச திரிகடுகு திரிபலை திரிசாதம் அரிதாரம் அதிவிடயம் நவாச்சாரம் வெங்காரம் கருஞ்சிரகம் நற்சிரகம் ஓமம் குருசாணிஓமம் சிவதை கடுகுரோகணி வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு கழஞ்சு-ச இதுகளையிடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிசேர்த்து திரிகடியளவு சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைபலம்-ரு நத்தைச்சூரியிலை ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு இதுகளை மயனமாயரைத்து அரைக்காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு மெழுகுபதமாய் லேகியம்செய்துமுக்கால்மண்டலம் புளிகரப்பான் பதார்த்தம் அவபத்தியம் நீக்கி சாப்பிட்டு நல்லெண்ணெயைக் கரண்டியில் சிறுகவெதுப்பி அதில்கொடிவேலிவேரைத் தட்டித் துணியில்முடிந்து நனைந்து வெதுப்பத்துடன் புண்ணில் ஒத்தனஞ் செய்துவரத்திரும்.

பச்சைக்கொடி வேலிவேர்ப் பட்டையும் கொன்றையும் ஓர் நிறையாயவித்து நீர்ச்சுண்டினபின்பு அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு அரைமண்டலம் புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டு வரப் பவுத்திரம் கண்டமாலைதீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைப் பலம்-ருபிடித்துரு-படி சலத்திற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவின் நெய்படி காலேயரிக்கால்விட்டு சொதிக்கவைத்து குழம்பு போல் வருகிறபதத்தில் திரிகடுகு திரிபலை கோரைக்கிழங்கு கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை விளாவரிசி திப்பிலிமூலம் பச்சை தேவதாரம் மல்லி சிறுதேக்கு நன்னாரிவேர் செருஞ்சில்வேர் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் சீரகம் பெருங்காயம் இந்துப்பு கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை ரு-வீதமிடித்து வடிகட்டினசூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து ௩ய நாள்வரை நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்துதான் றிக்காயளவு அந்திசந்தி அரைமண்டலம் புளிகரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி சாப்பிட்டுவர பவுத்திரம் கண்டமாலை அண்டவாதந்தீரும்.

மேற்படி வியாதிக்குக் கெந்தவடகம்.

கெந்தகத்தை ஆவின்நெய்யில் ய-விசையுருக்கி ஆவின்பாலிற் சாய்த்தெடுத்து சங்கம்பழச்சாற்றால் ௩-நாளரட்டி ரவியில்வைத்து நன்றாய்காய்ந்தபின்பு முருக்கம்பூச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி காயவைத்து மணல்மறைவில் புடம்போட்டு இதனடியிற்கண்டிருக்கிற அனுபானங்களில் வைத்துன்னப் பவுத்திரமுதலான ரோகங்கள்தீரும்.

பௌத்திரம்பிளவை சூலை குஷ்டம் கிரந்தி அரையாப்புவாதம் மேகச்சொரி கண்டமாலை படர்தாமரை பரங்கிப்புண் ருத்திரவாயு

குலைமுட்டி முதலான மேகரோகங்களுக்கு வல்லாதிகள்.

சேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டி புதுக்கற் சுண்ணாம்புக்குள் வைத்து புளித்ததண்ணீர்விட்டு சூ-எ-தபா நீரிற் சுத்தசலத்தினாற் கழுவிப்பின்பு மேதிச்சாணிப்பாலிலும் புளியிலைக் கியாழத்திலும் புரசம்பூக்கியாழத்திலும் தனித்தனியேவேகவைத்து சுத்திசெய்தது பலம்-சூ பரங்கிப்பட்டைபலம்-சூ சுக்குஓமம் குருசாணிஓமம்மிளகு மரமஞ்சள் சித்தரத்தை மல்லி குங்குமப்பூ சித்திரமூலம் தேசாவரம கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கடுக்காய் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் தான்றிக்காய் சிறுதேக்கு கஸ்தூரி கோரோசனை வகைக்குவிராகனிடை-உ இதுகளையெல்லாய்வெதுப்பி சேங்கொட்டைதவிர மற்றவையெல்லாஞ் சூரணம்செய்துசேங்கொட்டையுடன்எள்ளுவெள்ளுள்ளி பேரிச்சங்காய் வகைக்குபலம்-க வெல்லம்பலம்-ய ஆவின்நெய்தேன் வகைக்குப்படி-வ இதுகளையெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்துகல்லுரலிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவில் ரசபற்பம் கெந்தகவடகம்வகைக்கொரு பணவிடைவைத்துஒருபட்

சங்கொள்ளத்தீரும் புளிதள்ளி ஆவின்நெய்பால் மற்றப்பத்தியக்கறிகள் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை விராகனிடை-௬ கொடிவேலிவேர் பரங்கிப்பட்டை சங்கு அமுக்குரா சிவன்வேம்பு மாவிலிங்கு இதுகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குவிராகனிடை-௰ கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி கடுக்காய்த்தோல் வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம வகைக்கு விராகனிடை-௭ இதுகளைச் சூரணித்துக்கொண்டு சேங்கொட்டையையும் ஒருகொப்பறைத்தேங்காயையும் ஒருசிரங்கையெள்ளையும் ஒன்றாயிடித்து மெழுகுபோலானபின்பு சூரணத்துடன் ௫௰-விராகனிடை கருப்புக்கட்டியும் ௫-விராகனிடைகற்பூரத்தையும் பொடித்து சிறுகத்தூவி ௪-சாமம் வரையிடித்து வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி சொட்டைப்பாக்களவில் கெந்தக வடகமும் ரசபற்பமும் வகைக்கு பணவிடை வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்திக் கொட்டைப்பாக்களவில் கெந்தகவடகமும் ரசபற்பமும் வகைக்கு பணவிடைவைத்து பத்தியமாயுண்ணத்தீரும்.

கருஞ்சீரகம் ரசபற்பம் கெந்திவடகம் வகைக்குகழஞ்சு-௧ வெல்லம் சித்திரமூலம் ஓமம் வகைக்குபலம்-௪ சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை-௨௰ இதுகளெல்லாம் கல்லுரலிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு நெல்லிக்காயளவு சாப்பிட்டு வரத்தீரும் பத்தியமாயிருக்கவும்.

கெந்தவடகம் பலம்-௩ சேங்கொட்டை பலம்-௨ பரங்கிப்பட்டை சங்கு சிறுகிளா ஆடுதீண்டாமூலி சங்கங்குப்பி நிலவாகை காந்தை மிளகரணை அசுவகெந்தி தலைசுருளி பெருமாம்பிராய்காட்டுமல்லிகை தசுமுருங்கை சித்திரமூலம் சிறுசெருப்படைஇதுகளின்வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-௩ லவங்கப்பட்டை மிளகுசுக்கு கோஷ்டம் கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு சீரகம் சித்தரத்தை சாதிக்காய் நெல்லிவற்றல் சண்பகப்பூ சாதிப்பத்திரி கடுக்காய் ஓமம் லவங்கப்பத்திரி தான்றிக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-௨ இதுகளையெல்லாம் உலர்த்தியிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து சர்க்கரைபலம்-௪௰ தேன்படி-௧ ஒன்றாய்கலந்து கல்லுரலிற்போட்டுநாலுசாமமிடித்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவில் பணவிடை ரசபற்பம்வைத்து அரைமண்டலம் புளிகரப்பன் பதார்த்தந்தள்ளி சாப்பிடத்தீரும்.

வேப்பம்பட்டை பேய்ப்புடல் சிந்திற்றண்டு கொடிவேலிவேர் ஆடாதோடைவேர் கண்டங்கத்திரி வகைக்குப் பலம்-௯௰ யிடித்து கலத்தண்ணீர்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்துஅதில் கடுகுரோகணி விளாவரிசி தேவதாரம் வெட்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் திப்பிலி வெங்காரம் இந்துப்பு சதகுப்பை மிளகுசுக்கு நறும்பிசின் கொடிவேலி வாலுளுவையரிசி அசமதாகம் பங்கம்பாளைவேர் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-௨ வெள்ளைக் குங்கிலியம் கருங்

குங்கிலியம் வகைக்குபலம்-உவ இதுகளையெல்லாமரைத்துபோட்டு நெய்படி-௫ பால்படி-௪ கூடவிட்டுக்காச்சிவடித்துவேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ளத்திரும்.

இருபத்தொருபலம் சேங்கொட்டையை எருமைச் சாணியில் ஏழுதபா அவித்து பின்பு புளியிலைச்சாற்றிலும் ஆவின்பாலிலும்குமரிச்சாற்றிலும் இளநீரிலும் ஒருநாளவித்துலர்த்தி இரண்டாகவெட்டிச் சட்டியிற்போட்டு நெய்பால் தண்ணீர் வகைக்குபடி-உ தனித்தனியேவிட்டுக் காச்சிவடித்து பாலையும் சலத்தையும் கலந்து-௩ய பலம் சர்க்கரையைக் கரைத்து பாகுசெய்து அதில் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் விரைபோக்கி பலம்-ய சுக்கு சிற்றரத்தை சடாமாஞ்சில் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-எஉ நிலப்பனைக்கிழங்குகடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசி சிவன்வேம்பு வகைக்குப்பலம்-உ சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி மிளகு ஏலம் ஓமம் திப்பிலிமூலம்குங்குமப்பூ வாலுளுவையரிசி அமுக்குறுவேர் வகைக்குப்பலம்-க வெதுப்பிபொடித்து வடிகட்டின தூளையும் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-௫ வீதம் பொடித்ததூளையுந்தூவி மேற்படி நெய்யையும்விட்டு லேகியஞ்செய்து இளஞ்சூட்டில்தேன்படி-வ விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்களவில் ரசபற்பமும் கெந்தவடகமும்வைத்து அரைமண்டலங்கொள்ள யிதின்கலப்பிற் கண்டிருக்கிறரோகங்களும் சூலைமுடக்கு பிரமியம் வெள்ளைவிழுதல் மேகவூறல்திரும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை கிரந்திமுதலானதற்குப்புகை.

ரசம் பாஷாணம் துருசு துத்தம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை-௨ கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை பலம்-க கரிப்பான்சாற்றாலொரு சாமமாட்டி துணியிற்றடவி திரிபோலுருட்டியுலர்த்தி தீயிற்கொளுத்தி ஆறிப் புண்களிற் புகைகாட்ட ஆறும்.

மேற்படி ரணங்களுக்குக்களிம்பு.

காசுக்கட்டி துத்தமரசம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்குவிராகனிடை-௪ வெண்ணை விராகனிடை-அ இதுகளையரைத்து களிம்பு செய்து துணியிலூற்றி மேற்படி ரணங்களிற்போட மாறும்.

தேங்காயெண்ணெயில் வெள்ளைக் குங்கிலியம் வகைக்கு விராகனிடை-௪ போட்டுக்காச்சி குழம்புபோலிருக்கிற பதத்தில்துணியை நனைத்து வைத்துக்கொண்டு அதைக் கத்தரித்துப்போட சகலபுண்ணுமாறும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை விப்புருதி பிளவை அரையாப்பு முதலான வீக்கத்திற்கு மேற்பூச்சு.

மருதோன்றி நீலி கார்த்திகைக்கிழங்கு குன்றிமணி எட்டிப் பெருமரத்துப்பட்டை கஞ்சா வசம்பு காயம்வெள்ளுள்ளி இதுகளை அரைத்துப் பூசத்தீரும்.

பவுத்திரரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

கிரந்திரோகப்படலம்.

அதாவது தோலைப்பற்றிய ௧௮-வகை சொரிப் படைகளைக் கூறுதல்.

மேற்படிகுணம்.

தேகத்தில் எரிவு தினவுகண்டு கறுப்பாய்த் தடித்ததில் அடிக்கடி செம்முளைபோற்றோன்றி நீர்கட்டிவெடித்துவற்றிகறுமையான அசருண்டாகிஉதிரும் தழும்புகறுப்பாயிருக்கும் சிலவேளைரணமாயிருக்கும் இதைக் கறுங்கிரந்தியென்றும் தேகத்திற் செம்மை நிறமாய் வட்டவட்டமாய் தடித்துப்படர்ந்து இவைகளின் மத்தியில் வெண்மையாய் சுற்றோரங்களில் முளைமுளையாய்ச் சீழ்கட்டி வற்றச்சிவந்த சருகுபோலுதிர்ந்து தழும்புசிவப்பாயிருக்கும் இதைச்செங்கிரந்தியென்றும் தேகத்தில் சிறுசிரங்குபோற் றோன்றிப் படர்ந்து மாறாத்தினவு அரிப்புக்காணும் இதையரிகிரந்தியென்றும் தேகாதியந்தமும் கழக்காய்போற்றோன்றி ஒவ்வொன்றாய்வெடித்துப் புண்ணாகும் இதை ஆலங்காய்க் கிரந்தியென்றும் தேகத்திற்கள்ளிப்பூப்போற்றடித்து அரித்துரணமாகும் இதைக் கள்ளிப்பூக்கிரந்தியென்றுஞ் சொல்லப்படுகின்றன.

நிவர்த்தி.

பூவரசங்காய்ச் சாறுபடி-௪ சங்கங்குப்பிக் கழற்சி வெருகங்கிழங்கு மூக்குக்கிழங்கு வாதமடக்கி சுடுதூரத்தி கோடங்கிழங்குகோழியவரை அசுவகெந்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ பூவரசம்பட்டை பலம்-௧ பிநாறிப்பட்டை பலம்-௪ அசுவகெந்திக் கிழங்குப்பலம்-௫ செங்கத்தாரி நீலி மாவிலிங்கு ஆயிலியம் நாய்கொட்டான் சிவன்வேம்பு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௰ யிடித்து ௰-படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்து சிற்றாமணக்கெண்ணை

படி-ந௨ இவைகளை ஒன்ருய்க் கலந்து வாலுளுவையரிசி செந்தகம் சிலிக்காரம் மனேசிலை நவாச்சாரம் துருசுதுத்தம் சத்திச்சாரம்குக் கில் நவாச்சாரம் திப்பிலிமூலம் செவியம் கார்கோலரிசி சதகுப்பை சிறுதேக்கு சண்பகப்பூ வேப்பமுத்து வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ அரைத் துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம மண்டலம்புளி புகையிலை கரப்பன பதார்த்தம்நீக்கிச் சாப்பிட்டுவா கிரந்ததேகத்திற் கருமையாயும் வெண்மையாயும் படரும் மேகஊ றல் மேகவெட்டை சூலைபடர்தாமரை அரையாப்பு முதலான மேக ரோகங்கள் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலிமூலம் கிராம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ ஈருள்ளிபலம்-௫ நிலப்பனைக்கிழங்கு புளியமடற் கிழங்கு சத்திசாரணைக்கிழங்கு சங்கம்வேர் நன்னரிவேர் கரணைக்கிழ ங்கு கஞ்சாவேர் வெள்ளறுகு அமுக்குருக்கிழங்கு கருஞ்சூரைப்பட் டை வகைக்குபலம்-௨ இவைகளையரைத்து ஒருபடிவிளக்கெண்ணெ யிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரச் செங்கிரந்தி பொரிகிரந்தி செவ்வாப்புத்தீரும்.

ரசகர்ப்பூரம் கெந்தி கருஞ்சிரகம் பரங்கிப்பட்டை இவைகளை ஒர்நிறையாய் கையாந்தகரைச் சாற்ருலாட்டி தான்றிக்காயளவுஉன் டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் சர்க்கரையில்-௰ நாள் சாப்பிட்டு பத்தியம் உப்புபுளிதள்ளி ஆவின்பால் நெய்கூட்டி வரத்தீரும்.

பூவரசம்பட்டை ஈருள்ளி சிறுசெருப்படை இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-௧ விளக்கெண்ணெட்டி-௩ ஒன்ருய்க்கலந்து அதில்இரதம் இரசகர்ப்பூரம் வீரம்கெந்தகம் கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-௫ சாரம் துருசு வகைக்குவிராகனிடை-௨ இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி பதத்திலிருந்து வேளைஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் புளிபுகை கரப்பன பதார்த்தம்நீக்கி ௰-நாட் கொள் ளத்தீரும்.

சங்கங்குப்பியிலைச் சாறு நுணுயிலைச் சாறு கொடிக்கள்ளிபை வாட்டிப்பிழிந்தசாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ இவைகளை யோரள வாய்க்கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு ௨-படி சாற்றில் அரைக்கால் விராக னிடை ரசகர்ப்பூரத்தை உரைத்து ௩-நாள் ௬-வேளை சாப்பிட்டு ஆ வின்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வெந்நீர் கலந்துக்கொண்டு ஏழாநாள் உப்பைவறுத்துக்கூட்ட கிரந்திகளும் ரணங்களும் கைகால் பிடிப்புந் தீரும்.

சிற்றுமணக்கெண்ணெ பொடுதலைச்சாறு வகைக்குப்படி-௨ விழி கரிசாலை சங்கங்குப்பி ஈருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-௧ ஒன்ருய்க்கலந்து அதில்சங்கு சிறுகாஞ்சோரி சித்திர மூலம் செம்முள்ளி அமுக்குரு செங்கத்தாரி பூதகரப்பன் குமரிசா

ரணை வேப்புகுராட்டை நெரிஞ்சி நிலவாகை நெல்லி விளாபஞ்சம்பா ஊ கருஞ்சூரை நாகதாளிகாயா இவைகளின்மூலப்பட்டை திரிபலை கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் ஏலம் கார்கோவரிசி நேர்வாளம்கெந்தகம் தகரவிரை அத்தித்திப்பிலி திப்பலிமூலம் வலம்புரிக்காய் கற்கடகச்சிங்கி சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் இந்துப்பு ஓமம் நிலப்பனைக்கிழங்கு வெட்பாலையரிசி செங்கழுநீர்கிழங்கு கோஷ்டம் கழற்பருப்புசத்திச்சாரணை வகைக்குபலம்-க இடித்துக் கொடிக்கள்ளிச் சாற்றாலும் புங்கம்பாலாலும் வெள்ளாட்டுப்பாலாலும் அரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சிவடித்து அதில் ரசகர்ப்பூரம் கழஞ்சு-க அரிதாரபற்பம்-உ போட்டு கடு-நாள்வரை தானியபுடம்வைத்து வேளைஒன்றுக்கொருகரண்டிவீதம் ௩-நாள் சாப்பிட்டு சு-நாள்வரை உப்புபுளிநீக்கி பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் ஸ்நானஞ்செய்யக் கிரந்தி அரையாப்பு மேகவெடிவூறல்குட்டம் குறைநோய் படர்தாமரை புற்று பிளவை சொரிசரப்பன்தீரும்.

பெரும்பூசனிக்காய்ச் சாறுபடி -உ தாழைவிழுது கற்றாழை குமிழ் நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வல்லாரை வில்வம் கொடுப்பை விழு ஆதண்டையிலை நீர்முள்ளியிலை அப்பைக்கிழங்கு சங்கு நீர்ப்பூலா தென்னம்பாளை தக்காளியிலை ஆனைநெருஞ்சில் ஆலவிழுது அறுகம்வேர் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க கள்ளியைவாட்டி பிழிந்தசாறு இளநீர் ஆவின்பால் காடித்தண்ணீர் கோசலம் ஆனைநீர் வகைக்குபடி-க சிற்றாமணக்கு முத்தைக் காடியிலூறவைத்து உலரப்போட்டு ஆவின்பால்விட்டு அவித்து இடித்து இளநீரிற்போட்டு வேகவைத்து ஊற்றின எண்ணெபடி-ரு ஒன்றாய்க்கலந்து அசுவகெந்திநிலப்பனைக்கிழங்கு நிலக்குமிழ் சித்திரமூலம் தாமரை பூமிசர்க்கரைநத்திநீர் மேல்நெருப்பு இவைகளின்மூலம் வகைக்குப் பலம்-க சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி லவங்கம் அதிமதுரம்சடாமாஞ்சில்சோம்புஏலம் திரிகடுகு திரிபலாதி வெந்தயம் சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள்கோரோசனை பூரம் வால்மிளகு கசகசா வகைக்குக் கழஞ்சு-௩ இவையெல்லாம் அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வேளைஒன்றுக்கொருகரண்டிவீதம் பத்தியமில்லாமல் மண்டலங்கொள்ள கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி கிரந்திபுண் சிறுசிரங்கு பெருஞ்சிரங்கு பிரமியம் முதலான மேகம் இருபத்தொன்றுந்தீரும்.

பறங்கிப்பட்டை பலம்-சு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் குரூசாணிஓமம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடையம் திரிபலை சுக்கு திப்பிலி மிளகு சமுத்திராபழம் வகைக்கு பலமரை வெள்ளருகு அமுக்குறாக்கிழங்கு நிலஆவரைவேர் எருக்கம்வேர்கொடிவேலிவேர் வகைக்குபலமரை இவைகளையிடித்துத் திரிகடியளவு பத்தியமாய் மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபாண்டத்தில் ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அதின்வாயில் சீலையால் வேடுகட்டி அதின்பேரிற் கள்ளிக்கொழுந்தை வைத்து பிட்ட

வித்து ஒருசிரங்கைச் சாறுபிழிந்து அதில்ஒருதுட்டிடை நல்லெண்ணை கலந்து ௩-நாள்கொடுத்து ௫-நாள் பத்தியமாயிருக்க செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி தடிப்புத்தீரும்.

வாகைக்கொழுந்தை யிடித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் ஒருதுட்டிடை நல்லெண்ணை கலந்து ௩-நாள்கொடுத்து ௫-நாள் பத்தியமாயிருக்கக் கள்ளிப்பூக் கிரந்திதீரும்.

மஞ்சணத்திக்கொழுந்தை யிடித்துச் சாறுபிழிந்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவிதம் ௩-நாள் சாப்பிட எச்சிக்கிரந்திதீரும்.

எரண்டத்தெண்ணை படி-௩ சங்கங்குப்பி கழற்சி செப்பு நெருஞ்சி சிறுகாஞ்சோரி முருக்குமுருங்கை நீர்முள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-௰ சிறுசெருப்படைச்சாறு படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில்கெந்திதாளகம் பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் நிலவாகை வேர் செந்தொட்டிவேர் சித்திரமூலம் கருஞ்சீரகம்வசம்பு இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து சூட்டுடன் ௫ கழஞ்சு சீனி கூட்டி வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு ௰ எண்ணெயை ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ் செய்துவா கிரந்திகரப்பன் குலைமுடக்கு பொளிக்கட்டு ரணமுதலானதுந் தீரும் பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கழற்சி சுடுதுரத்தி சங்கங்குப்பி சொச்சி கவுதும்பை கண்டங்கத்திரி கிலப்பனைக்கிழங்கு இவைகளின்சாறு சிறுநீர் சிற்றாமணக்கெண்ணை வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம் முத்தக்காசுசாதிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் கோரோசனை சுக்கு கார்கோலரிசிஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு கரண்டி விதம் ௭-நாள் சாப்பிடக் கருங்கிரந்திசெங்கிரந்தி கள்ளிப்பூக்கிரந்தி மேகவெட்டை மேகவாயு முதலான மேகரோகங்கள்தீரும் உப்பு புளிகரப்பன் பதார்த்தந்தள்ளிப் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும்.

காற்படி நல்லெண்ணையில் கெந்தகம் அரிதாரம் சாதிலிங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-௧௰ கொடிவேலி தைவேளை நத்தைச்சூரி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௫ சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை-௧ அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ௩-நாள் காலையில் ஒருகரண்டிவிகிதம் கடும்பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டு ௰-நாள் விளக்கெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து உப்புவறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளத் தீரும்.

விளக்கெண்ணைபடி-௧ சங்கு சங்கங்குப்பி வெள்ளறுகு சுடுதூரத்தி சின்னிஅவுரி காட்டாமணக்கு கழற்சி வகைக்குச்சாறு படி-௰ திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் ஓமம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தை சுக்குவகைக்கு விராகனிடை-௫ பரங்கிப்பட்டை விராகனிடை-௨௰ இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி

வடித்து வேளைஒன்றுக் கொருசாலண்டிவிகிதம் உ-நாள் சு - வேளை கொள்ளக் கிரந்திபுண் அரையாப்புதீரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை வெள்ளுள்ளி நாய்வேளைக் கொழுந்து வகைக்குபலம்-க இவைகளெல்லா மொருருபோலிடித்துப் பத்து வில்லைகள்செய்து வெதுப்பி வேளைஒன்றுக்கு ஒருவில்லையாக டுநாள் சாப்பிட கிரந்தி பவுத்திரம் யோனிச்சூலை புற்றுவெடிசூலை வாதந் தீரும் பத்தியம் உப்பில்லாமல் நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும் ஒன்பதாநாள் விளக்கெண்ணைதேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரவும்.

பேய்ச்சொரியின்குணம்.

அடிக்கடி தேகத்தில் தினவுகண்டு காசுபோல்தடித்துச் சிவந்து மறையும் நாட்சென்றால் இருமல் கபம்உண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

சங்கம்பட்டை செங்கத்தாரிபட்டை சிவன்வேம்புவெள்ளறுகு சங்கங்குப்பி சிறுசெருப்படை சின்னியிலை நிலவாகை காட்டாமணக்கிலை பாங்கிப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-ந ஓமம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-க இவைகளை நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து வெந்நீரில் திரிகடியளவு சாப்பிட பேய்ச்சொரி சகலகரப்பன் கிரந்தி தீரும். பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்.

கிறந்திப்புண் சிரங்குக்கு மேற்பூசுந்தயிலம்.

ரசம் விராகனிடை-க நீர்வெடிமுத்து துருசு கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகளை வெற்றிலைச்சாற்றாலரைத்து அரைக்காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்றடவத் தீரும்.

கிரந்திரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

அரையாப்புரோகப்படலம்.

அதாவது பலமாதர் சஞ்சாரத்தாலும் நரம்புபிசகாலும் ரோகம் சம்பவித்தால் அரையாப்பு படலமெனப் பெயர்பெற்றது

மேற்படிவியாதிக்கு மேற்பற்று.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்பட்டையையும் சுண்ணாம்பையும் ஓர் நிறையாய் அரைத்து பூசவற்றும்

வெள்ளைப் பாஷாணத்தையும்மெழுகையுமரைத்து வில்லைதட்டி வெதுப்பி வீக்கத்தில் வைத்துக்கட்டக் கரைந்துபோகும்.

நீர்மேல் நெருப்பை அரைத்து வீக்கத்திற்றடவக் கரைந்துப் போகும்.

கோவையிலையையாவது நீர்ப்பூலாக் கொழுந்தையாவது அவுரி யிலையையாவது அரைத்து ஆவின்வெண்ணெயில்மத்தித்து வீக்கத்திற் கட்டத்தீரும்.

பழம்புளி பலம்-௪ சேங்கொட்டை-௰ இவைகளை பஞ்சுபோல் தட்டி விக்கத்தில்வைத்துக் கட்டத்தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டும் வெள்ளறுகும் அரைத்து வீக்கத்திற்கட்டத் தீரும்.

முடக்கொத்தானிலை சுண்ணாம்பு வெல்லம் இவைகளையரைத்து தடவத்தீரும்.

ஆதளைவேரை நையத்தட்டி வைத்துக் கட்டத்தீரும் எருக்கம் பிஞ்சும் வெள்ளைப்பூண்டும் ஓர்நிறையாய் உமிக்காந்தலில் வெதுப்பி யரைத்து வீக்கத்திற் றடவத்தீரும்.

மேற்காட்டிய பற்றுக்களில் ஒன்றைபோட்டு இதனடியிற்காட் டியிருக்கிற எண்ணெகளிலொன்றை உள்ளுக்குக்கொடுத்துவரத்தீரும் ஆனால் சீய்கட்டி புரையோடினால் அதைக்கிரி பிளாஸ்திரி போட ஆறும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு உட்கொள்ளும் எண்ணெ.

நேற்றேல்சிவிய கொல்லங் கோவைக்கிழங்கு பலம்-உ ஆப்பை க்கிழங்கு பலம்-உ பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை பலம்-க நீர் முள்ளியிலை பலம்-உ இவைகளையரைத்து அரைபடி விளக்கெண்ணெ யிற்போட்டு எள்ளெண்ணெபடி-௨ கூடவிட்டு மிருதார்சிங்கி விராகனி டை-உ பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி மருந்துகள் மொருமொரெ ன்று வெந்தபருவத்தில் கருப்புக்கட்டிபலம்-உ தட்டிப்போட்டு இற க்கி வைத்துக்கொண்டு கடுகில்-௨ பலமும் எண்ணெயில் ஒருகரண்டியு மாய் ௪௨-வேளை சாப்பிட்டு உப்புபுளிதள்ளி ஆவின் நெய்துவரம் பருப்பு வெந்நீர் இவைகளைசேர்த்து ஏழாநாள் ஷை எண்ணெயைத் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து புளிகூட்டவும்.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்பட்டைபலம்-அ தோல்நீக்கிய வெள் ளைப்பூண்டுபலம்-அ அரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுஒரு படி பொடுதலைச்சாறு கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வெள்ளைப்பூண்டு பொன் னிறமாய் வருகிற சமயத்திலிறக்கிவேளைஒன்றுக்கொருகரண்டி எண் ணெயும் ஒருகரண்டி கடுகுமாய் சாப்பிட்டு உப்புபுளிதள்ளி பத்தியமா யிருக்கத்தீரும்.

கொடிவேலி மாவிலிங்கு தலைச்சுருளி இவைகளினிலைச்சாறுநல் லெண்ணெ வகைக்குபடி-௨ மேற்படி வேர்ப்பட்டைகள் மூன்றும் வகைக்கு விராகனிடை-௫ மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு கடுக்காய் கடுகு ரோகணி கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௪

அரைத்துப்போட்டுக் கலந்து காச்சிவடித்து மூன்றுநாள் சாப்பிட்டு சு-நாள்வரை உப்புபுளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து எழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்க அரையாப்பு கண்டமாலைதீரும்.

பொடுதலைசமூலம் பூவரசம்பட்டை வகைக்குபலம்-வ விகிதம் மைபோலரைத்து அரைக்காற்படி காடிநீறகரைத்து இந்தப்படி-ரு நாட்காலமே சாப்பிட்டுப் பத்தியம உப்பில்லாமல் நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும் மறுபத்தியம் மூன்றுநாளிருந்து எட்டாநாள் தலைக்குதண்ணீர் விட்டு உப்புவறுத்துக்கூட்ட அரையாப்பு கிரந்தி கரப்பன் பரங்கிப் புண்திரும் ஒருமாதம்வரை கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சங்கு சங்கங்குப்பி கருநொச்சி சுடுதாத்தி வெள்ளறுகு சின்னி கிரந்திநாயகம் பூவரசம்பட்டை கள்ளி நீர்முள்ளி இவைகளையிடித்து பிழிந்தசாறு விளக்கெண்ணை வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து ஒரு நாள் ரவியில்வைத்து அதில் பரங்கிப்பட்டை கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்பு பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-ரு அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றிற்கு அரைக்காற்படிவிதம் மூன்றுநாளுண்டு சு-நாள்வரை உப்புபுளி தள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து எழாநாள் தலைக்குதண்ணீர் வாக்கக் கிரந்தி அரையாப்புமுதலான மேகப்பிணிகள் திரும்.

அரையாப்புமுதலான ரணங்களுக்குகளிம்பு.

லிங்கம் மிருதார்சிங்கி ரசகர்ப்பூரம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் கடுக்காய் மாசக்காய் காசுக்கட்டி தான்றிக்காய் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து ஆவின்வெண்ணெயாலரைத்துத் தண்ணீரில் ஒருநாள் மிதக்கபோட்டு மறுநாளெடுத்து ரணங்களிற்போடத்திரும்.

அரையாப்புமுதலான ரணங்களுக்குத் துவாச்சிலை.

ஒதி இலந்தை நாவல் கருவேல் அத்தி இவைகளின் பட்டை வகைக்குபபலம்-ரு துத்தம் துருசு கடுக்காய் காசுக்கட்டி வெள்ளைக் குங்கிலியம் சீனக்காரம் வகைக்குப்பலம்-வ இவைகளின்பட்டைகளை சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு மூன்றுநாளூறவைத்துக் காய்ச்சி அரைப்படியாய் வற்றவைத்துப் பிழிந்து வடிகட்டி மற்றச் சரக்குகளை பொடித்துப்போட்டு ரு-எலுமிச்சம்பழச் சாறுபிழிந்து ஓயாமற்கிண்டி குழம்புபதத்தில் சீலையில்நனைத் துலர்த்திக்கொண்டு சிறுதுண்டுகளாய் வெட்டி ரணங்களிற்போட ஆறும்.

பவுத்திரத்திற்சொல்லிய வல்லாதிகளுங் கிரந்திநோயிற் சொல்லிய எண்ணைகளும் இந்தரோகத்திற்கு உபயோகமுள்ளது.

அரையாப்புரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

சூலைரோகப் படலம்.

அதாவது குன்மத்தைப்பற்றி பக்கவிலாவில் அவ்வாயு தங்குத லால் சூலைரோகப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

சூலைபதினெட்டின் குணம்.

உடல் கனத்துத் திமிராய் விறுவிறுத்துப் பிடரியையும் பாதத் தையும்பற்றி யிசித்து கைகால் விரல்கள் மொளிமுதலான பொருது க்கள் வீங்கிக் கடுத்துளைந்து நடக்கவொட்டாமல் முடங்கி மலஞ்சிக் கும் குளிர்காலத்தில் அதிகரிக்கும் இதை வாதசூலையென்றும் பிடரி கழுத்து மூட்டு முள்ளந்தண்டு நெஞ்சு விலாமுட்டி தொடை இவைகள் உளைந்து குந்திவலித்துக் காலையில்வயிறு கடற்றிரைபோலிரைந்தால் வாதவாயுச் சூலையென்றும், உடல் புண்போலுளைந்து கைகால் விரல் கள் வீங்கித் திமிராய் விறுவிறுத்து மெய்வியர்த்துக் குளிர்ந்து முகம் தலை வெதும்பி ஐயமும் பித்தமும் மீறியோடினால் வாதநீர்ச் சூலையெ ன்றும், நரம்புவழி நீர்ச்சென்று உடலிற்பாய்ந்து அசைவுகள் வீங்கி வலித்தால் வாதசுரோணிதச் சூலையென்றும், கைகால் பொருத்துக் களிற் கரடுகட்டி மேனியெல்லாந் தடித்துப் புண்ணானால் வாதபித்த சூலையென்றும் கைகால் மூட்டுகளில் மோதுகட்டி மேனிவீங்கிஅயர் ந்து நரம்புதோன்றி நாவுகுழறி செவிமந்தித்து சலவைகண்டால்சன் னிவாதச் சூலையென்றும் உடம்பு ஊஷ்ணத்தால் வரண்டுகடுத்து அசதியாய் நடுங்கித் தலைவலித்து வாய்கசந்து கண்மூக்கு நீர்மஞ்ச ணித்து கைகால் பொருத்துக்கள் உளைந்து விறுவிறுத்து மோது கட்டினல் பித்தச்சூலையென்றும், கைகால் நெஞ்சு இவைகளிற்குத்தி நெஞ்சுவரண்டு இருமிக்கபங்கட்டினல் ஐயசூலையென்றும், தேகத்தில் அக்கினி அதிகரித்து நீர்த்தாரைவால் சுக்கிலம் சீழ் இரத்தம் சதை போலிறங்கித் தேகத்தில் குத்தலும் வலியும் கைகால் மொளிகளில் வீக்கங்கண்டால் சுக்கிலப் பிரமேசமென்றும்.

கிரந்திநோயால் கைகால் மொளி பொருத்துக்களில் நீர்க்கட்டி வீங்கிக்கடுத்துக் கரடுகட்டிவெடித்து சீயும் சலமும்வடிந்து இந்திரிய முறிந்து நீர்கடுத்திறங்கினல் கிரந்திச்சூலையென்றும்,

மொளிமுதலான அசைவுஸ்தானங்கள் வீங்கிவெடித்து புலால் நாறி தேகம்வற்றினல் மாங்கிசச்சூலையென்றும்.

புறங்காலிற் றினவுண்டாகி வீங்கி பொருத்துக்கள் உளைந்து குத்திவாயிற் கொப்பிளம் போல் திரண்டு உடைந்தால் நீர்ச்சூலையென்றும்.

கிரந்திநோயால் விஷநீர் நரம்புவழி தேகத்திற்பரவி அக்கினி போலெரிதலும் குத்தலுங்கண்டு விரல்முதலான அவயவங்கள்வீங்கி மொளிகளில் மோதுகட்டிவெடித்து எலும்புகள் தெரித்துவிழுந்தால் விஷநீர்ச்சூலையென்றும்.

முழங்கால் முழங்கை முதலானமூட்டுகளில் மோதுகட்டிகுத்தி உளைந்து கடுத்துவெந்து சியுஞ்சலமும் எலும்புதெரித்துவிழுந்து கை கால்முடங்கித் தாதுகெட்டால் எலும்புச்சூலையென்றும்.

இருவிழி உதடு நாவு பல்கறுத்து தேகம்வீங்கி பொருத்துக்கள் உளைந்துநொந்து மோதுகட்டினல் விஷபித்தசூலையென்றும்.

வயிறும் தொடையும்வீங்கி பொருத்துக்களிற் குத்தெடுத்துக் கிறுகிறுத்து கண்முகம் நீர்மலம் கறுத்தாலும் அல்லது மஞ்சணித்தாலும் பித்தபாண்டுச் சூலையென்றும்,

தேகம்வற்றி நரம்பெல்லாந் தோன்றி வாயுமிகுத்து நெஞ்சிற் குத்தி சுரம் மாறுமலடித்துக் கைகால் கனத்து மொளிகளிற் கரடு கட்டி இருமலெடுத்தால் பாண்டுச் சூலையென்றும்.

உடம்பில் ஒருபக்கம் வீங்கி உளைந்து கடுப்பெடுத்துக் கண்வெளுத்து தாகமிகுந்து சோம்பலும் பெருமூச்சுமுண்டானல்விஷபாண்டுச் சூலையென்றும்.

தேசமிகக் கொதித்துப் பாவைபோலவற்றி நகக்கண்ணிற் குத்தெடுத்தி புத்தி மயக்கமாகிப் பொருத்துக்கள் வீங்கிக் கட்டினல் அஸ்திசுர சூலையென்றும்.

தேகத்திற் சுரமிகுந்து கால்கைஒய்ந்து குறுக்கிலும் மொளிகளிலும் குத்தலுண்டாகி விரற்களெல்லாம் விறுவிறுத்து வலித்தால சுரச்சூலையென்றும்,

சுரம் தலையிடி தேகத்தில்வீக்கம் பலயினமுண்டாகி மொளிகள் வீங்கி மோதுகட்டினல் சுரமுறு சூலையென்றும்.

அண்டத்தில் வாயு பொருமி வலியெடுத்தால் அண்டவாயுவென்றும்,

தேகம்வரண்டு வெளுத்துத் திமிரேறி வீங்கிக் கைகாலுளைந்து பொருத்துக்களில் மோதுகட்டி மலஞ்சிறுத்துத் தூக்கம்அசதிஆயாசங்கண்டால் மூலபாண்டுச் சூலையென்றும்.

முகம் வயிறு முதுகு அரைதுடை புறங்கால்தைத்து அயர்ந்து விறுவிறுத்து அசைவுகளில் மோதுகட்டினல் வாதபாண்டுச்சூலையென்றும்.

குறுக்கு பிடரிநொந்து சுரங்காய்ந்து ஒருபக்கத்து விரையில் வாயுவிறங்கி மேல்நோக்கி யேறினல் அண்டச்சூலை பக்கச்சூலையென்றும் அந்தரவாயுச் சூலையெனறுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

வாதசூலை கைகால்முடக்கு வீக்கக்கடுப்பு உளைவிற்கு.

புங்கம்வேர் பலம்-சய சங்கம்வேர் பலம்-உய இடித்து சு-மரக்கால் தண்ணீர்விட்டு ஆவிபோகாமல் மேற்சட்டிமூடி சீலைமண் செய்து இரண்டுசாமம் எரித்துக் குறுணியாய் வற்றவைத்துக் கொண்டு வேளையொன்றுக்கு வ-படிவிதம எ-நாள் சொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை புனலித்தண்டு வகைக்குபலம்-சுய விழுதிவேர் தூதுவேளை சமூலம் வகைக்குபலம்-ய கொடிவேலிவேர் பலம்-ங சங்கம்வேர் பலம்-உ நறுக்கி பாண்டத்திற்போட்டு முன்போல் கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பரங்கிபட்டைபலம்-சு நிலவாகைப்பலம்-ரு சுக்குபலம்-ர இடித்து தூள்செய்து வேளைஒன்றுக்கு அரைப்பலத்தூளை படித்தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து பதினறுவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

கழற்சி இலுப்பை கையாந்தகரை நொச்சி நீர்முள்ளி இவைகளின்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபடிவீதஞ் சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய் காய்ச்சிவடித்து அதில்மிளகுசுக்குமஞ்சள் பூண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ வீதம் அரைத்துக் கலக்கி அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி சு-வேளை கொடுக்கத் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-அ திரிகடுகு வசம்பு திப்பிலிமூலம்வெள்ளுள்ளி கடுகு செவியம அரத்தை வெள்ளறுகு கொடிவேலி மிளகரணை அசுவகெந்தி சங்கு நிலவேம்பு இவைகளின்மூலப்பட்டை வகைக்குபலம்-வ இவைகளைச்சூரணித்து கருங்கோழிவயிற்றுள் வைத்துதைத்து ஒருபாண்டத்தில் சதுரக்கள்ளியை இடித்துபோட்டு தண்ணீர்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியை வைத்துமூடி வெந்தபின்னெடுத்து எலும்பைநீக்கி யிடித்து ர்த்தி சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமானந் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது புளி புகையிலை கரப்பன் பதார்த்தநீக்கிக் கோழிக்கறி துவரப்பருப்பு தூதுளங்காய் முளைத்தண்டுசேர்த்து ஒருபட்சம் சாப்பிட சூலை கஅ-ம் கிரந்திவாதபஉதிரக்கட்டு முலமூளை குடல்வலிதீரும்

பரங்கிபட்டை பலம்-ம் சீரகம்பலம்-ந கொடிவேலி மிளகரணை சங்கு சிவனார்வேம்பு அசுவகெந்தி இவைகளின் வேர்பட்டை வெள்ளறுகு மல்லிகோஷ்டம் அதிமதூரம் சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம்மரமஞ்சள் வெட்பாலைபரிசி கிராமபு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வெங்கப்பட்டை திப்பிலி மிளகு சுக்குசெவியம் திரிபலை ஏலம் முந்திரிகைபழம் பேரீச்சம்பழம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-க இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்து ஒருசட்டியில் ஒருபடி ஆவின்பாலும் ஒருபடி தண்ணீரும் விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேற் சூரணத்தை வைத்துமூடி பால்வற்றும்வரை பிட்டுபோல் அவித்துலர்த்தி ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் அ-பலம் சருக்கரையைப் போட்டுக்காய்ச்சி இறக்கி அதில்சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி சூடாறினபின்பு ஒருபடிதேன்விட்டு மிசிரித்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாதசூலை உடம்புக்கடுப்பு பித்தமேகம் தாதுநஷ்டந்தீரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும் தேகம் பொன்போலாகும் கிருமியெல்லாஞ் செத்துவிழும்.

சிவன்வேம்பு சங்கம்வேர் சித்திரமூலம் வெள்ளறுகு அசுவகெந்தி சங்கங்குப்பி பிரப்பங்கிழங்கு பூவரசு நச்சுப்பாலைபட்டை வகைக்கு பலம்-க வாய்விளங்கம் சுக்கு காட்டுச்சீரகம் வகைக்கு பலம்-உ இவைகளையிடித்து தூள்செய்து ஆறுபங்கிட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருபங்குதூளை ஒருபடி சலத்திற்போட்டு காற்பலம் பரங்கிபட்டை தூளை ஒருதுணியில் முடிந்துபோட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி கூ-வேளை கொடுக்கச் சகலசூலையுந் தீரும் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சிதவிர மற்றொன்றுமாகாது.

ஆவின்நெய் படி-க ல் ஒருபடி சேங்கொட்டையை வெட்டிப் போட்டு காய்ச்சி கரைந்தபதத்திலிறக்கி மூக்குரண்டி அமுக்குறாக்கிழங்கு சங்கம்வேர் கொடிவேலிவேர் இவைகளின்சூரணம் பலம்-உ கோதும்பைமாவு படி-வ சிறுகத்தூவிக்கிண்டி வேளைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் பத்துநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

சுத்திசெய்த நூறு சேங்கொட்டையைச் சட்டியிலிட்டுவறுத்து வெடித்தபின்பு கல்லுரலிற்போட்டு பொரித்தஎள்ளுபடி-க கொப்பரைத்தேங்காய்-உ கருப்புக்கட்டி-க இவைகளை கூடப்போட்டுயிடித்து எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவிதம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்விளக்கெண்ணெதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரவும்.

அரைக்காற்படி ஆவின்நெய்யில் சுத்திசெய்த அரைப்பலம்சேங்கொட்டையை இரண்டாய் நறுக்கிபோட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில் நாலுபலம் வெல்லத்தைபோட்டு காய்ச்சி நன்றாய்க்கரைந்த பின்பு இறக்கி அதில்திரிகடுகு மல்லி தேவதாரம் சித்திரமூலப்பட்டைவகைக்குபலம்-ற ரசகெந்தம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-கூஓமம்

விராகனிடை-உ இவைகளை பொடித்து வடிகட்டின தூளைத்தூவிக் கிண்டிக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைபாக்குப் பிரமாணம் புளி புகைகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி ஒருபட்சஞ் சாப்பிட்டுவரத்திரும்

பரங்கிபட்டை பலம்-ச சிவன்வேம்பு அசமதாகம்வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் சதகுப்பை வகைக்கு பலம் ச நறசீரகம் மல்லி சாந்தம் திப்பிலி குருசாணிஓமம் வகைக்குபலம்-உ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு வகைக்குபலம்-வ சித்திரமூலம் மிளகரணை வேர்பட்டை வெள்ளறுகு செங்கத்தாரிபட்டை வகைக்குபலம் அரைக்கால் ரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை-ந இவைகளை யிடித்து வடிகட்டி நல்லசாராயம விட்டு பிசைந்து கருங்கோழி வயிற்றுக்குள் வைத்துதைத்து ஒருபானையில் சிவன்வேம்பை யிடித்துபோட்டு சாராயமும் தண்ணிருங்கலந்துவிட்டு வாயில் மெல்லியதுணியால் வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியைவைத்துச் சட்டிமூடி சந்துவாயில் சீலைமண்செய்து சிறுதீயாய் எரித்துக் கோழிவெந்தபின்னெடுத்து எலும்புநீக்கியுலர்த்தி யிடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்கு பிரமாணம் தேனில்மத்தித்து எ-நாள் பத்தியமாய்ச்சாப்பிட சகலசூலை முடக்குந்திரும்.

பரங்கிபட்டை திரிகடுகு திப்பிலிமூலம வகைக்குபலம்-டு வாய்விளங்கம் கிராம்பு சாதிக்காய் சீரகம் வகைக்குபலம்-வ சாதிபத்திரி கோரோசனை வகைக்குபலம் அரைக்கால் ஒமம்பலம்-கசித்திரமூலம் சங்கு நிலாவரை இவைகளின்வேர்பட்டை வெள்ளறுகு வகைக்குப் பலம்-உ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து ஒருசாண்டத்தில் இருபதுபலம் சதுரக்கள்ளியை யிடித்துப்போட்டுத் தண்ணீர்விட்டு வாயில்சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேற்சூரணத்தைவைத்து மேற்சட்டி மூடிச் சீலைமண்செய்து மூத்தீயும் மூனறுசாமமெரித்து ஆறவிட்டுச் சூரணத்தை யுலர்த்தித் திரிகடிப்பிரமாணம் அரைமண்டலம் உப்பு புளிநீக்கிச் சாப்பிட்டுவரத்திரும் முத்தீஎன்பது தீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினி என்பதாம்.

சேங்கொட்டை அழிஞ்சிக்கொட்டை பூவந்திகொட்டை எட்டிக்கொட்டை வேப்பம்பிண்ணாக்கு சிவன்வேம்பு இவையெல்லாம் கள்ளிச்சாற்றில் ஒருநாளூறவைத்துலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கிப் பரங்கிபட்டை பலம-௧டு திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி வாய்விளங்கம் அசமதாகம் குருசாணிஓமம் அரத்தை வகைக்குபலம்-டு சித்திரமூலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்குபலம்-வ யிடித்துச்சூரணித்து முன்போற் பிட்டவித்துலர்த்தி திரிகடிச்சூரணத்தில் ஒருகாசிடைத் தயிலம்வைத்து கஉநாள் பத்தியமாய் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

நாலுபலம் பரங்கிப்பட்டைச் சூரணத்தை நாலாறுதபா சங்கங் குப்பிச்சாற்றில் விரவியுலர்த்தி ஒருசட்டியில் ரசம்கெந்தகம் குக்கில்

சாதிலிங்கம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-௩ பொடித்துப் போட்டு சட்டிவாயை சீலையால்வேடுகட்டி அதின்மேற் சூரணத்தை வைத்து மேற்சட்டிமூடி சந்துவாய் சீலைமண்செய்து அரைச்சாமமெ ரித்து ஆற்றிச்சூரணத்தை யெடுத்து திரிகடிப் பிரமாணத்தில் கெடி தயிலம் காசிடைவைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து பத்துநாள் கொள் ளத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு ஏலம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சா திக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை சிற்றரத்தை ஓமம் குரோசாணிஓமம் கையாந்தகரை ஆபிலியப்பட்டை வகைக்குபலம்-௫ ரசகர்ப்பூரம்பலம்-௧ பொடித்து வடிகட்டி பாலிற் பிட்டவித்துலர்த்தி ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் ஐந்து பலம் சர்க்கரையைப்போட்டுக் காய்ச்சி இறக்கிச் சூரணத்தைத்தூவி க்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு அரைப்பலவீதம்பத்தி யமாய்ச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கைகால் முடக்குமுதலான சூலைபதினெட்டு மேகவூறல்தடிப்பு
சொரிகரப்பு வெள்ளைவிழுதல் குட்டம் பெருவியாதி கிர
ந்தி அரையாப்பு படர்தாமரை துடைவாழை ரணம்
கண்டமாலை லிங்கப்புற்று யோனிப்புற்றுக்கு.

கெந்தகம் விராகனிடை-௰ சுத்திசெய்த சங்கொட்டை விராக னிடை-௩௰ இவைகளை சிதைத்து காற்படி விளக்கெண்ணெயிற்போட் டுக்காய்ச்சி சேங்கொட்டை வெடிக்கும் சமயத்தில் நீபாற்றித் தயில த்தைவடித்து இரண்டுவிராகனிடை ரசத்தில் ஒருதுட்டிடை தயில மும் துட்டிடை ஆவின்நெய்யும்விட்டு மத்தித்து ஆறுபங்குசெய்து ஆறுவேளை உள்ளுக்குகொடுத்து தயிலமும்ரசமும் மத்தித்து ரணங் களிற்போட்டு புளிகாரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி ஆவின்பால் நெய்வெள் ளாட்டுமாமிசம் சேர்த்து விளக்கெண்ணெய்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

சிவன்வேம்பு சமூலத்தை நிழலிலுலர்த்திச் சூரணித்து அதற் குச்சமன் வாலுளுவையரிசிசேர்த்து கொருடக்கிழங்குச்சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி நிழலிலுலர்த்தி அதில்ரசகர்ப்பூரம் பலம்-௪ பொடித்து போட்டு வைத்துக்கொண்டு சிவன்வேம்பு சமூலம்-௰ சங்கு வெள்ளை ச்சாரணை மிளகரணை வேம்பு அமுக்குரா கருங்காலி கொடிவேலிகொ ச்சி கருஞ்சூரை சித்திரமூலம் இவைகளின்வேர்பட்டை தூதுவேளை சமூலம் பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு திரிபலாதி கார்கோலரிசி கடல் நுரை சோப்பு சீரகம் வசம்புஇந்துப்பு வகைக்குபலம்-௨ இவைகளை யெல்லாம் இடித்துச் சூரணித்து அதில் திருகுகள்ளி வெள்ளாடுநீர் சிறுபேய்க்குமட்டி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி ௩-விட்டுமூடி ௩-நாள் பூமிக்குட்புதைத்தெடுத்து நன்றாய் ரவியிலுலர் த்தி வைத்துக்கொண்டு திரிகடிச்சூரணத்தில் ஒருகாசிடைத் தயிலம் வைத்துண்ணத்தீரும்.

சேங்கொட்டை எட்டிகொட்டைகொடிவேலிவேர் செங்குரை
வேர் கார்த்திகைகிழங்கு கொடிக்கள்ளிவேர் வாலுளுவையரிசிவகை
க்குபலம்-ம நறுக்கி பாண்டத்திற்போட்டுக் குழித்தயில மிறக்கிக்
கொண்டு பரங்கிப்பட்டை பலம்-கஉ அழிஞ்சில் சங்கங்குப்பி சிவன்
வேம்பு விடத்தலை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை கஸ்தூரிப்பட்டைபூவ
ரசம்பட்டை ஆவியம்பட்டை நாருகரந்தைசமூலம் வகைக்குபலம்
உ ரசகர்ப்பூரம் பலம்-க இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிக
டிச்சூரணத்தின் மேற்படி தயிலம்விட்டு மத்தித்து புளிபுகைகரப்பன்
பதார்த்தம் நீக்கி மண்டலங்கொள்ளத் திரும் வாரந்தோறும் விளக்
கெண்ணெய்தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரவும்.

சிவன்வேம்புச்சூரணம் பலம்-ம வாலுளுவையரிசி தாளிசப்பத்
திரி கிராமபு ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி
கருஞ்சீரகம் மிளகு கடுக்காய் திப்பிலி அதிவிடயம் பரங்கிப்பட்டை
சிறுநாகப்பூ வால்மிளகு வகைக்கு பலம்-வ இடித்துச்சூரணித்துஇரு
வகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றுய்கலந்து திரிகடிசூரணத்தில் மேற்படி
தயிலம் காசிடைவைத் துண்ணத்திரும் தேகசித்தியாகும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை பலம்-ம பொரித்தவள்ளுபடி-கவ
கொப்பறைத்தேங்காய்-உ பரங்கிப்பட்டை சங்கு அமுக்குரு சித்திர
மூலம் மாவிலிங்கப்பட்டை சிவன்வேம்பு திப்பிலிஆனைத்திப்பிலி கஸ்
தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வாலுளுவையரிசி குருசாணிஓமம் வெற்றி
லைக்காம்பு கடுக்காய் கோஷ்டம வகைக்குபலம்-க ரசகர்ப்பூரம் விரா
கனிடை-ரு பனைவெல்லம்பலம்-ரு இவைகளை மயனமாயிடித்து வே
ளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணத்திற் காசிடைத்தயிலம் விட்டுபுளி
கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

சங்கு சங்கங்குப்பி கொடிவேலி நிலப்பனை அசுவகெந்தி குமிழ்
நீர்க்குமிழ் நெருஞ்சி பூவரசு செங்கத்தாரி இவைகளின் வேர்பட்டை
வகைக்குபலம்-க திரிகடுகு ஓமம் கோஷ்டம் அரத்தை இஞ்சி அன்ன
லவங்கபட்டை வகைக்குபலம்-ஐ பரங்கிப்பட்டை பலம்-ரு இவை
களையிடித்து படிசட்டி ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் சருக்கரை பலம்-ம
போட்டுகாய்ச்சியிறக்கி சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி ஆறினபின் தேன்
விட்டு பிசைந்துவைத்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்குகொட்டையாக்கு
பிரமாணத்தில் காசிடைத்தயிலம்வைத்துச் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

நிலவாகை சிவன்வேம்பு விராலி வகைக்கு வ-துலாம்விதம்நன்
டங்கண்டமாய்நறுக்கி வெள்ளாட்டுநீரில் ஒரிறவுஊறவைத்துரவியிலு
லர்த்தி ஒருபாண்டத்திலடைத்து குழித்தயிலமிறக்கக்கொண்டுபரங்
கிப்பட்டை பெருங்காயம் கார்கோலரிசி அக்கிராகாரம் கஸ்தூரிமஞ்
சள் ஏலம் திரிபலை திப்பிலிவால்மிளகு வகைக்குகழஞ்சு-வ இந்துப்பு
நவாச்சாரம் வெண்காரம் வெடியுப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-ஐ கிராம்பு

கழஞ்சு-உ சாதிக்காய்கழஞ்சு-உ பேய்ச்சுமட்டிக்காய்-க இவைகளை யெல்லாம ஷை நீர்விட்டரைத்து முற்றினதேங்காய்க்குள் அடைத்துக் காஞ்சிரைமுளையடித்து அதற்குமேல் லவணச்சுண்ணமும்ஆகாசத்தாளுமரைத்து துணியிலூட்டி மூன்றுசீலைசெய்து குக்குடபுடம்போட்டு சிறட்டை நீக்கிபறைத்து உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு|நெல்லிக்காய் பிரமாணத்தில் மூன்றுகழஞ்சு தயிலம்வைத்து எ-வேளை சாப்பிட்டு நாலாநாள் ஆவின்நெய் வேப்பெண்ணை ஆமணக்கெண்ணை இவைகளை ஒர்நிறையாய்க்கலந்து காய்ச்சி சிரசிற்றேய்த்துச் சுடதண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்துவர்தால்வாயுகெண்டைநீருமை கவுசி மேகவாதம் சூலைதீரும்.

பரங்கிப்பட்டை ஆடுதொடாமூலிவேர் பிரப்பங்கிழங்கு அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் புன்னைக்குப்பூண்டின்மூலம் கார்கோலரிசிஅதிமதுரம் சன்னலவங்கம் சீரகம் இவைகளை ஒர்நிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடிபிரமாணத்தில் மூன்றுகழஞ்சு தயிலம்வைத்து அரைமண்டலங்கொண்டு ஷை முக்கூட்டெண்ணைதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர அநுபோகத்தினல் நேரிட்டசூடு சலமேகம் மேகத்தடிப்பு வெள்ளைபடர்தல் வாதமுடக்கு நடுக்குச்சன்னி குட்டம் குறைநோய் காமாலை வாயுகெண்டைரண முதலியவைகளுந் தீரும்.

ஷை தயிலத்தில் கெந்தகசெந்தூரம் தங்கசெந்தூரம் வைத்து மண்டலங்கொள்ள நரைதிரைமாறும் தேகஞ்சிவந்து மின்னும் ஷை தயிலங் கொள்ளும்போது மிளகு ஆவின்பால் நெய் சீனிதுவரைபாசிப்பயறு கத்தரிப்பிஞ்சு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணி முருங்கைபிஞ்சுகூட்டி மற்றபதார்த்தங்களை நீக்கவும்.

வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு சங்கம்வேர் இவைகளை ஒர்நிறையாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிபிரமாணத்தில் ஒருகாசிடைத்தயிலம்வைத்து ஒருபட்சஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்,

பரங்கிப்பட்டை பலம்-ட சித்திரமூலம் பிரப்பங்கிழங்குநன்னாரி ஆடுதின்னாப்பாளை அவுரிவாதமடக்கி கொருடக்கிழங்கு அப்பைக்கிழங்கு கிரிப்பூண்டு நிலப்பனைக்கிழங்கு அரத்தை செங்கொட்டை வகைக்குப்பலம்-உ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்து ஒருபாண்டத்தில் வெள்ளாட்டுப்பாலும் ஆவின்பாலும் வகைக்கு படி-க வீதம்ஒன்றாய்க்கலந்துவிட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் ஷைசூரணத்தைவைத்து மேற்சட்டிமூடிச் சீலைசெய்து பால்வற்றும்வரை பிட்டவித்துலர்த்தி பொடித்துக்கொண்டு திரிகடிச்சூரணத்தில் காசிடைதயிலம் விட்டு மத்தித்து ரசகர்ப்பூரம் வாளகசெந்தூரம் இவைகளை வகைக்குப்பணவிடை வைத்துண்ணத்தீரும்.

அரிதாரம் கெந்தகம் எள்ளு எட்டிவிரை செங்கொட்டைசித்திரமூலம் ரசம் கெந்தகம் மஞ்சள் ஒமம் மாசக்காய் சாதிக்காய்வசம்புபூண்டு கொள்ளு துருசுதுத்தம் இந்துப்பு சோஷ்டம் கார்கோலரிசி

வகைக்குப்பலம்-க அமுக்குறாவேர்ப்பட்டை பலம்-உ௰ இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துக் கல்வத்திட்டுக் கரிசாலைச்சாறு சிறுசெருப்ப டைச்சாறு கோழிமுட்டைக்கரு வகைக்குபடி-௩ விதம் விட்டரைத் துச் சிறுசுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்று க்கு ஒருண்டைவிதம் இச்சாபத்தியமாய் மண்டலங் கொள்ளதீரும் பத்தியமில்லை பால் நெய் மோர் மிகுதியாய்க் கூட்டிவரவும்.

வ தசூலை சுரோணிதசூலைக்கு.

சிறுசெருப்படை கழற்சி சிவன்வேம்பு முருங்கைதும்பைகருக் குவாய்ச்சி நொச்சி இவைகளின தளிரை ஓர்நிறையாயிடித்துக் காற் படிசாறுபிழிந்து அதில் ரசகற்பூரம் விராகனிடை-கஉ அரைத்துஐந்து நாட்காலையிற் கொடுத்து மாலையில் வேறுவிட்டுப்பத்தியம் புளிகாரப் பன்பதார்த்தம்நீக்கி நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும்.

வாதசூலை நடுக்குச்சன்னிக்கு.

தும்பை நொச்சிமேனி பொடுதலைவிழிவெள்ளுள்ளிஇஞ்சிமுரு ங்கைபிரண்டை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணை வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்கலந்து அதில் திரிகடுகு சிறுதேக்கு வசம்பு குக்கில்கெந்தகம் மஞ்சள் சடாமாஞ்சில் பரங்கிப்பட்டை ஓமம்காந்தம் வகைக்குக்கழ ஞ்சு-௩ விதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்று க்கு ஒருகரண்டிவிகிதம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத் தீரும்.

வாயுச்சூலைக்கு.

திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம்காயம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை வெதுப்பிபொடித்து தூளுடன் சிவன்வேம்புசமூலத்தை நிழலிலுலர் த்தியிடித்து வடிகட்டினசூரணம் படி-உ கலந்து வேளையொன்றுக்குதிரி கடிபிரமாணம் பத்தியமாய்ப் பத்துநாள் தேனிற்கொள்ளத் தீரும்.

வாயுசூலை மேகசூலை கிரந்தி வண்டுகடிக்கு.

எருக்கம்பூ குப்பைமேனி கெந்தகவடகம் கம்பம்பொரி இவை களை ஓர்நிறையாயிடித்து வடிகட்டினசூரணத்தை வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சூலைக்கடுப்பு வீக்கத்திற்கு.

வில்வயிலையையிடித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில்பெ ருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குவிராகனிடை-க அரைத்துக் கலக்கி வேளை ஒன்றுக் கிருநேரமாக ஐந்துநாள் கொள்ளத்தீரும்.

விஷபாண்டு மூலபாண்டுச் சூலைக்கு.

சுத்திசெய்த கெந்தகம் காந்தம் அரப்பொடி திரிகடுகு திரியலை வாய்விளங்கம் ஓமம் அத்திதிப்பிலி கடுகுவெள்ளுள்ளிகாயம்கிராம்பு

சாதிபத்திரி உடுகுரோகணி சிவதைகோஷ்டம் வகைக்குப் பலம்-௨ இவைகளைப்பொடித்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம்அரைக்காற்படி வில்வயிலைச் சாற்றில் ௰-நாள் கொள்ளத்தீரும்

வாதபாண்டுச்சூலைக்கும் அதின்மேற்காணும் வெப்பு சூலைக்கும்.

இரும்பு காரீயச்செம்பு இவைகளின் அரப்பொடி வகைக்குப் பலம்-௧ இவைகளைத் தனித்தனியே சுத்திசெய்து குமரிச்சாற்றில் புடம் மூன்றுபோட்டெடுத்து அதிலகெந்தகம்தாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ இரதங்கழஞ்சு மூன்றுகூட்டி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலும் முருக்கிலைச்சாற்றாலும் தனித்தனியே அரைத்து மூன்றுபுடம்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்த பரங்கிப்பட்டை கெந்தகம் வகைக்குபலம்-௨ திரிகடுகு திரிபலை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை கிராம்பு ஏலம் வகைக்குபலம்-வ இவைகளை சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத்தில் ஷை செந்தூரம் ஒருவிராகனிடை ௧ வைத்து அரைமண்டலங் கொள்ளத்திரும்.

பிரமேகச்சூலை லிங்கச்சூலைக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-அ கெந்தகம் அசுவகெந்திவகைக்குபலம் ௪ சித்திரமூலம்வேர்பட்டை பலம்-௨ இவைகளைச்சூரணித்து அதற்குச்சமம் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சீனியிற்கொள்ளப் பிரமேகச் சூலைத் தீரும்.

இஞ்சிச்சாற்றில் — லிங்கசூலை நெஞ்சடைப்பு மூர்ச்சைவாயுவலி தெரிவுதிரும்.

கொடிவேலி பொழுதிலிட சூலை பித்தபாண்டு விஷபாகம் வயிற்றுவலி குன்மம் சோகைதிரும்.

வேப்பெண்ணை படி ௨ல் கொடிவேலிவேர் ஐந்துசருவேல்வெள்வேல்விளா இடை இவைகளின்பிசின் அதிமதுரம அறுவகையரிசி சித்தரத்தை அபின் கார்போலரிசி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கம் கிராம்பு ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௫ இவையெல்லா மரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்குஒருகரண்டிவீதம்உடம்பிற்றுவாலை யிட்டுவரத்திரும்.

எலும்புசூலை வெடிசூலை பரங்கிப்புண் கிரந்திக்கு.

கெந்தகம் காந்தம் பொரிகாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௨ இரதம் கழஞ்சு-௧ இவைகளை பொடித்துக் கருப்புக்கட்டியுடன் சேர்த்தரைத்து தவிட்டிற்புரட்டி ஆறு உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு உண்டைவீதம் மூன்றுநாள்கொடுத்து கைப்புபுளிப்புநீக்கி விளக்கெண்ணைதேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத்திரும்.

அண்டச்சூலைக்கு.

சிற்றுமணக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை வகைக்குபடி-வ முருங்கைப்பிசின் கழற்சி சுழலாவரை சங்கு எருக்கம்பழுப்பு மாவிலிங்கு மூக்கரைச்சாரணை விளாத்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரிக்கால் ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் வெள்ளைப்பூண்டு கடுகுசுக்கு வசம்பு திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு-உ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சித்திரமூலப்பட்டை வீழிவேர்ப்பட்டை இந்துப்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குபலம்-க வெங்காரம் கழஞ்சு-அ சுத்திசெய்து முளைபோக்கின வாளம் விராகனிடை-ுய இவைகளை காற்படி கொடிக்கள்ளி பாலாலாட்டி இரண்டுபடி விளக்கெண்ணையிற்மோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஆள்பலமும் வியாதிபலமும் அறிந்துகொடுக்க நன்றுய் விரோசனமாகி ஷைவியாதிதீரும்.

பெருங்காயம் மிளகு வெள்ளுள்ளி சுக்கு சத்திச்சாரணைக் கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்தாவது ஒருகழற்சிபருப்பும் ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் ஷை கொழுந்தும் அரைத்து ஒருகோழிமுட்டைக் கருவிற்போட்டு பொறித்தாவது மூன்றுநாளாறுவேளை கொடுத்து பெரியமுடக்கொத்தானிலை கழற்சிக்கொழுந்து உப்புவசம்புவெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வதக்கி அண்டத்தில் ஒத்தணஞ்செய்து கட்டத்தீரும்.

சுரசூலைகளுக்கு.

வெள்ளுகாய் பொடுதலை மையாந்தகரை குருந்துமூவிலைமின்னி குப்பைமேனி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-உ ஆவின்நெய்வெள்ளாட்டுபால் வகைக்குபடி-க ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் தேற்றுவிரை திரிகடுகு பூண்டு லவங்கப்பத்திரி சாதிபத்திரி கிராம்பு பச்சை அகில் எட்டிவிரை வகைக்குக்கழஞ்சு-உ இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வாய்ச்சூலை புண்களுக்கு.

அ-படி ஆற்றுத்தண்ணீரை ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒருபடி பொடுதலைச்சாறும் நாலுமுற்றின தேங்காய்ப்பூவும் போட்டு காய்ச்சி நெய்யைவடித்து ஒருகாசிடைவீதம் அந்திசந்தி சாப்பிட்டுவர கருநாக்குச்சூலை மேல்வாய்ப்புண் உண்ணுக்கையரிக்குங் கிரந்தி பல்லீறையரித்துத் தின்னுங்கிரந்தி நாவரிப்பு புண்தீரும்.

பித்தபாண்டுச்சூலைக்கு.

மண்டூரம்-ு பொடித்ததில் அமுரி வெள்ளாட்டுநீர் வகைக்குபடி-க விட்டு ரவியிலுலர்த்தி அரைபலம் அரப்பொடியில் நாவற்பட்

டைச்சாறுபடி கால்விட்டு ரவியிலுலர்த்தி பொடித்து கெந்தகம் அறுவகையரிசி நற்சீரகம் ஓமம் கருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கம் சாதிக் காய் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கபட்டை ஏலம்கிராம்பு காயம் வெள் ளுள்ளி நவாச்சாரம் பொரித்தவெண்காரம் வகைக்குப்பலம் அரை வீதமிடித்துச் சூரணித்து இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க் கல ந்து திரிகடிபிரமாணம் இஞ்சிச்சாற்றில் அரைமண்டலஞ் சாப்பி ட்டு கையாந்தகரைகாய் கழற்சி கொடுப்பை வல்லாரைஎலுமிச்சம் பழம் முதியார்கூந்தல் மஞ்சள் இவைகளின்சாறுவெள்ளாட்டுபால் நல்லெண்ணெ வகைக்குபடி-வ ஒருபடிமிளகை பொடித்து தூணி நீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்தகியாழம்படி-உ ஒன்றாய் கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

பித்தசூலைக்கு.

நல்லெண்ணெபடி-வ சினிபலம்-உ போட்டுக் சாய்ச்சி அதில் கொடிவேலிவேர்பட்டை பரங்கிபட்டை மிளகு வகைக்கு பலம்-உ இவைகளை ஆவின்பாலா லரைத்துபோட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை யொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்பிரமாண முட்கொள்ளத்தீரும்.

கபாலசூலையின்குணம்.

நெற்றிகன்னங் கபாலத்தில் மிகுந்தஇடியும் குத்தலும் சகிக்க முடியாத வேதனையுங்காணும்.

நிவர்த்தி.

அகஸ்தியர் குழம்பைத் துணியிலூட்டி திரித்து வேப்பெண்ணெ யிற்றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்திஆற்றி நாசியிற்புகைபிடித்து வேப் பம்பட்டைச்சாறுபடி-க ஆவின்நெய் நல்லெண்ணெவகைக்கு படி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து சிரசிற்பதமிட்டுவாரத்திற்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

சூலைப்புண்ணுக்கு.

பரங்கிபட்டை பலம்-அ செந்தகம்வடகம்அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-ச கொடிவேலி வேர்பலம்-உ இவைகளை யெல்லாம் இடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின் நெய் யிற் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

சூலைக்கட்டுவீக்கம் கடுப்பு பிடிப்புக்குப்பற்று.

கரியபவளம் குங்கிலியம் சாம்பிராணி வெந்தயம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் நொச்கிச்சாற்றிலாவது சாரணைத்சாற்றிலாவதுஅரை த்து கொதிக்கவைத்துப் பூசினாலும் புற்றுமண் சவுட்டுமண் வளைய லுப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் பூண்டுவசம்பு இவைகளைக் கள் ளிச்சாற்றிலாவது வாதமடக்கிச்சாற்றிலாவதுஅரைத்துக்கொதிக்க வைத்து பூசினாலும் ரசம் நேர்வாளம் கெந்தகம் அரிதாரம் ராதி

லிங்கம் சருஞ்சீரகம்ஏலம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்வெற்றிலை சாற்றி லரைத்து பூசினாலும்மாறும்.

கால்மொளிகளில் நீரிறங்கிக்கனத்திருந்தால் அதில் அட்டையைவிட்டாவது கீறியாவது நீரைவடித்து மிளகு சுக்கு சாதம் மஞ்சள் கடுக்காய் கடுகுபூண்டு இவைகளையரைத்துபூசி இதனடியிற்கண்டிருக்கிற தயிலத்தை முழுகிவரமாறும்.

மேற்படி வியாதிக்குத்தயிலம்

காட்டுமுருங்கை நொச்சிபுங்கு பொன்னாங்காணி செம்முள்ளி இவைகளினிலைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧ நல்லெண்ணை படி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நொச்சி வாதமடக்கி மாவிலிங்கு விடத்தலை அசுவகெந்தி செம்புளிச்சிநாயுருவி சதுரக்கள்ளிவேர்வகைக்குபலம்-௰ திரிகடுகு காட்டாத்திப்பூ ஏலம் முத்தக்காசு சிறுதேக்கு மஞ்சள் செவியம் திரிபலை கொடிவேலிவேர் வாய்விளங்கம்சிறுநாகப்பூ சந்தனம் கடுகுரோகணி சாதிக்காய்வசப்புகஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிபத்திரிலவங்கம் மரமஞ்சள் நன்னாரிவேர் மஞ்சிட்டி மனைத்தக்காளிவிரை லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து பொருத்துக்களிற்பூசி வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ் செய்துவர சூலை பாரிசவாதம் விப்புருதி தனுர்வாதந் தீரும்.

பத்துபலம் திருகுகள்ளிவேர் பட்டையையரைத்து அரைபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு காய்ச்சிவடித்து கைகால் பொருத்துக்களிற் றடவிவைத்து மாலையிற் புளியிலையை வேகவைத்த தண்ணீரை வேதுவிடச் சூலைகடுப்புதீரும்.

வாதமடக்கிச்சாறு குறுணி நல்லெண்ணைபடி-௧ வெள்ளாட்டு பால்படி-௧ சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-௰ இடித்து பதக்குதண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-௨ ஒன்றாய்கலந்து அதில் கிராம்பு சாதிக்காய் ஏலம் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கபட்டைஅதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ மிளகு அதிவிடயம் வகைக்குபலம்-௳ பொடித்துதூவி காய்ச்சிவடித்து கைகால்முதலிய பொருத்துக்களிற்பூசி வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரச்சகல சூலையுந்தீரும்.

சிற்றாமுட்டி முன்னைநொச்சி மாவிலிங்குவில்வம் கோரைவாதமடக்கி நன்னாரிவேம்பு அகில் வேங்கை அமுக்குரா சீந்தில் சின்னி தேவியார் செங்கழுநீர் கொடிவேலி இவைகளின் மூலம் திரிபலை

மிளகு சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-ம இடித்து உம-படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம் படி-௸ வெள்ளாட்டுபால் நெய் வேப்பெண்ணெ நல்லெண்ணெவகைக்கு படி ௨ ஒன்ருய்கலந்து அதில்கோஷ்டம் தேவதாரம் அறுவகையரிசிகுக் கிற்பட்டை மஞ்சள் ஏலங்கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சன்ன லவங்கப்பட்டை புனுகுசட்டம் தக்கோலம் சாத்திரவேதி கற்பாசி பச்சைக்கற்பூரம் அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில் வகைக்குக் கழஞ்சு-௩ விதம் அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரச் சூலைக்கட்டு வீக்கம் முடக்கு கடுப்புமுதலான சூலை கஅ-ந்தீரும்.

சூலைரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

குட்டரோகப்படலம்.

அதாவது பூர்வீக செனனத்தில் பலத்தாலும் கர்மஞ்சயபவித் துக்குணம் அதிகரிப்பதாலும் வியாதியாலும் ஷை குட்டம் கங-ம் அதினுடைய குணங்களும் பகருதலாம்.

மேற்படிகுணம்.

பாதம் சரம் உதடு உச்சி அணிவிரல் மணிக்கட்டு இவைகளில் வெண்மையாய் தோன்றி படர்ந்து வெண்மையான அசறுண்டாகி யுதிரும்.

அல்லது தேகத்தில் வட்ட வட்டமாய் வெள்ளை விழுந்து அவை களின் சுற்றோரந்தடித்து வீரிவாய்படர்ந்து அஃதுண்டாகியுதிர்ந்து கொண்டிருக்கும் இதை வெண்குட்டமென்றும்.

தேகத்தில் செங்கிறமாய் வட்டவட்டமாய் விழுந்து பரிசமற்றி ருக்கும் இதை செங்குட்டமென்றும்.

முழங்கால் மூக்கு இமையினடியிற் பரிசமற்றுக் கருமையாய்த் தோன்றிபடரும் தேகமாதியந்தமும் தீப்போற்காந்தும் தினவெடு க்கும் சாம்பற்பொடிபோல் மிகவுதிரும் தாதுவற்றும் இதைக்கருங் குட்டமென்றும்.

உடல்சிவந்து திமிர்த்துபரிசமற்று மூக்கு இமையினடி நாவு தடித்து கைகால்குறுகி வெடித்து புண்ணுகி வெடிநாறும் முகம் வியர்க்கும் நாசிபடைக்கும் காதவழிசீயோடும் சுவைகெடும் இதை பெருவியாதியென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

சிவன்வேம்பு வெள்ளெருக்கு சங்கு கூளாத்தி தழுதாழை புன்குகுமிழ் மாவிலிங்கு காட்டாமணக்கு சழற்சிவிளா கிளா ஆவாரை மிளகரணை இவைகளின் வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-ச புங்கு இலுப்பைப்புன்னை வேம்பு அழிஞ்சி எட்டி இவைகளின்விரை வகைக்கு பலம்-ரு இவைகளை குழித்தயிலமிறக்கி பத்துபலம் எட்டிவிரையை சிறுதுண்டுகளாய் நறுக்கி அமுரியில் மூன்றுநாளூறவைத்து சிறுதீயாயெரித்து வற்றவைத்து உலர்த்தியிடித்த சூரணத்தையும் ஒருபாண்டத்தில் குறுணி வெள்ளாட்டுபால்விட்டுச் சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேல் ரு பலம் ஆடுதீண்டாப்பாலைவேர் சூரணத்தைவைத்து பிட்டவித்துலர்த்தினதையும் வாலுளுவையரிசி தான்றிக்காய் கடுக்காய் கரியசீரகம் ஈக்கு கார்கோலரிசி வகைக்குவிராகனிடை-ச நிலவாகைவேர் அவுரிவேர் வகைக்குபலம்-ரு இவைகளையிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கழஞ்செடுத்து அதில் ஒருபணவிடை தயிலம்வைத்து ஒருமண்டலங்கொண்டு தயிலத்தை உடம்பிற்பூசிவரக் குஷ்டம் சஅ-ம் விஷநீர் வண்டுகடியுந்தீரும்.

நூறுபலம் சடைச்சி வேரையிடித்து நாலுமரக்காற் தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்முத்தக்காசு வாலுளுவையரிசி இந்துப்பு திரிபலை மஞ்சள்இஞ்சி தேவதாரம் மால்தேவி சேங்கொட்டை பரங்கிப்பட்டை மிளகு காந்தம் அசுவகெந்திக்கிழங்கு மாவிலிங்கப்பட்டை தில்லைப்பட்டை கொடிவேலைவேர்பட்டை சீரகம் கெந்தி மஞ்சிட்டி அதிவிடயம் கரிசாலை சேவகன்கிழங்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-ச அரைத்துப்போட்டுநெய்படி ச- பால்வகைக்குபடி-உ கூடவிட்டுக காய்ச்சிவடித்து வேளைக்குக் கரண்டிவீதம் மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவரக் குஷ்டம்-கஅ வாதசூலை சூலைப்புண்தீரும்.

முற்றின பிராய்மரத்துப் பட்டைத்தூள் அழிஞ்சிப் பருப்பு கோரைக்கிழங்கு இவைகளின்மாவு வகைக்குபடி-க நீர்முள்ளிவிரை கடுக்காய் தான்றிக்காய் இவைகளின்சூரணம் வகைக்குபலம்-க இவைகளை மூன்றுபடி செவ்விளநீரில் ஊறவைத்துலர்த்தி இடித்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வேம்புஅழிஞ்சி மாவிலிங்கு முருங்கை பேய்ச்சிமிட்டி பேய்ச்சுரைதகரைவில்லை சிற்றாமணக்கு புரசு முருக்கு ஊமத்து இவைகளின்வித்து திரிபலை வசம்பு கொடிவேலி தேற்றாம்பட்டை பரங்கிப்பட்டைசேங்கொட்டை கார்கோலரிசி வாலுளுவையரிசி சிவன்வேம்பு கருஞ்சீரகம் வெள்ளறுகு வெங்தோன்றிக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-க வீதங் குழித்தயிலமிறக்கி அதினுடன் வேப்பெண்ணை ஆவின்நெய் வகைக்குப் படி-க

விட்டு நீர்வற்றக்காச்சி உடம்பிற்பூசி வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவர மண்டலத்தில் சட்டைதள்ளி குஷ்டம் கஅ-ம்தீரும்

நிலவாகை சிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு சொச்சி கொடிவேலிவேர் பூவரசம்பட்டை வகைக்குபலம்-ய வீதம் இடித்துக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில் தாரம்ரசம் லிங்கம்கெந்தி பொரிகாரம் வகைக்கிரண்டுகழஞ்சு பொடித்துப்போட்டு வேளைஒன்றுக்குஒருகாசிடைவிதம் தேனில்மத்திரது ஒருமண்டலங்கொள்ள குஷ்டம் சொரி சிரங்குதீரும்.

எட்டிவிரை புங்கம்விரை வகைக்குபடி-ச வில்வப்பழம்-ா இவைகளைச் சிதைத்து குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவீதம்உட்கொள்ள குஷ்டந்தீரும் சிரசிற்பூச பித்தகூட்டினல் தலைமயிர்உதிர்தல்மாறும் உடம்பிற்பூச சொரிரணந்தீரும்.

புங்கவித்து படி-அ அழிஞ்சிவித்துபடி-க முல்லைவேர் வீசைஉ குமரிக்கிழங்கு வீசை-அ இவைகளை குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவீதம் சாப்பிட்டு உடம்பிற்பூசிவர ஷை வியாதிகள்தீரும்.

அழிஞ்சிபுங்கு தான்றி புன்னை இவைகளின் வித்து கடுக்காய் கார்கோலரிசி மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய் அமுரியில் இருபதுநாளூறவைத்துலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவீதம் வெற்றிலையில்வைத்து ஒருமண்டலஞ்சாப்பிட்டு உடம்பிலும் பூசிவர மேகச்சொரி பிளவைபுற்று ரணம் கண்டமாலை வெடிசூலை குரைநோய் குட்டம் தலைப்புழுவெட்டு விஷக்கடிகள்தீரும் நரைமயிர்ற் றடவக்கறுக்கும்.

சுத்திசெய்தரசம் பலம்-க கெந்திபலம்-க தாரம்பலம்-உ பரங்கிப்பட்டை பலம்-ச கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை பலம்-கஐ எட்டிவிரைபலம்-க சுத்திசெய்துவறுத்து சேங்கொட்டைபலம்-ரு இடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சில் ஷை தயிலம்பணவிடை வைத்துண்ணக் கருங்குஷ்டம் வெண்குஷ்ட சூலைகிரந்தி தண்டுப்பிள்வை புண்கள் அரையாப்புமூலந்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை சூரணம்பலம்-சூ கொடிவேலி சிறுகுருஞ்சா கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்தகெந்தகம் நீர்வெட்டிமுத்து இவைகளின் சூரணம் வகைக்குபலம்-க சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை-ா காட்டெள்ளுபடி-க இவையெல்லாம் மயனமாயிடித்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீரிற்கொள்ள மண்டலத்தில் குஷ்டம் கிரந்திதீரும் பத்தியம் கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கருஞ்சூரை வீழி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை சீந்திற்சர்க்கரை பிரமிசமூலம்சிவன்சமூலம் கார்கோலரிசி இவையெல்லாம் ஓர்நிறை

யாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம்தேனில்மத்தித்து ஒருமண்டலங்கொள்ளக் கருங்குஷ்டம் தேமல்சொறிதீரும்.

கெந்தகவடகம் பலம்-ங சணம்புவிரை திரிகடுகு வாய்விளங் கம் சேங்கொட்டை லவங்கபத்திரி சித்திரமூலம் வகைக்கு பலம்-உ இடித்து சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் வாழப்பழத்திலாவது சீனியிலாவதுகொள்ள குட்டம் குறைநோய் குன்மம் மூலம்தீரும்.

அழிஞ்சில்குன்றி வெள்ளெருக்கு சித்திரமூலப் வெண்புரசுகா ஞ்சிரை பூவரசு வெண்ணொச்சி வில்வம் கருஞ்சூரை புங்கு மருதோ ன்றி சங்குவேம்பு சமூலம் அகில்தேவதாரம் சந்தனம்வசம்பு இவை களைத் தனித்தனியே குழித்தயிலமிறக்கி வகைக்குபடி-உ வீதம்ஒன் றுய்க்கலந்து அதில்ரசகர்ப்பூரம் பலம்-க பொடித்துபோட்டு நீர்வற் றக்காய்ச்சி உடம்பிற்பூச குட்டவாதம் வலிப்புத்தீரும்.

சேங்கொட்டை-ஈ எட்டிக்கொட்டை-ஈ நேர்வாளக்கொட்டை உஈ நீர்வெட்டிமுத்து படி-உ வாலுளுவையரிசி கருஞ்சீரகம் நற்சீர கம் மஞ்சள் மிளகு கொடிவேலிவேர்பட்டை வகைக்குபடி-க கெந் தகம் அரிதாரம் வகைக்குப்பலம்-உ இவைகளை குன்றுமணிச்சாறு விட்டு இடித்து பில்லைதட்டி யுலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கி அதில் சூ தம் அரிதாரம் லிங்கம் சவுக்காரம் பொரிகாரம் வகைக்குகழஞ்சு-க பொடித்துபோட்டு வேளைக்கு ஒருகாசிடைவீதம்தேனில்மத்தித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து தயிலத்தை உடம்பிற்பூசிவர குஷ்டம் கிரந்தி சூலை அரையாப்பு சொறிவண்டு சிலவிஷக்கடி தீரும்.

இரண்டுபடி எட்டிக்கொட்டையை ஊறவைத்திடித்து வடிகட் டின சூரணத்தினிடை வெள்ளுள்ளி சேர்த்தெடுத்து திருகுகள்ளிச் சாற்றாலாட்டிக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில் ரசகர்ப்பூரம் பலம்-வ நீர் ச்சுண்ணம் விராகனிடை-க பொடித்துபோட்டு சிவன்வேம்புவெள் ளறுகுசமூலம் சங்கம்வேர் இவைகளை ஒர்நிறையாயிடித்து சூரணஞ் செய்து திரிகடிப் பிரமாணத்தில் காசிடைதயிலம் வைத்துண்ணக் குட்டம்வாதம் கிரந்திமேகம் சூலைமெய்க்கடுப்பிளைவு தீரும்.

செவ்வலரிவேரையுலர்த்திக் குழித்தயிலமிறக்கி வேளைஒன்று க்கு ஒருதுளிவிதம் தண்ணீரிற்கலந்து மூன்றுநாள்கொடுக்க ரணங் கள்தோறும் குருதிவடிந்துதீரும் உப்புபுளிநீக்கி பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்கவும்.

வேப்பம்பட்டையை மேற்பாணை தள்ளியிடித்த தூள்பலம்- உய-பாண்டத்திற்போட்டு பதினறுபடி காடியில் இருபதுநாளூற வைத்துச் சீலையால் வேடுகட்டி கருங்கோழிவயிற்றில் இரண்டுபலம் அமுக்குறாக்கிழங்குச் சூரணத்தை வைத்துத்தைத்து ஒட்டின்மேற்

கோழியைவைத்துமூடி வேப்பம்விறகினலெரித்து நீர்வற்றினபின்பு கோழியையுலர்த்தி இடித்தசூரணத்தையும் பத்துபலம்பரங்கிப்பட்டைச் சூரணத்தையும் கடுகு சுக்கு கருஞ்சீரகம் திப்பிலி ஓமம் கார்கோலரிசி மிளகு வகைக்குபலம்-உ வீதம்வறுத்து இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்ருய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணத்தைநெய் தயிலம் ஒருவிராகனிடை வைத்து மண்டலங்கொள்ள குட்டம்சூலை கிரந்திவாதம் வாயு அண்டவாதம் கிருச்சவாயுதிரும் புளிபுகைகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி பத்தியங்கொள்ளவும்.

குட்டரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

உதரரோகப் படலம்.

அதாவது உதரமானது பலவுருவாய் நரம்புகளிலிருந்த ரணம் கெட்டு மாறுதலாகி சரடுகட்டி மோதுகளில்தங்கி பலவாரானரோகங்களை விளைவிக்கிரதாம்.

மேற்படி வியாதியின்குணம்.

தேகம்வெளுத்து வற்றி கருவிகள்பந்தித்து வயிறுபெருக்கும் அன்னஞ்செல்லாது மலந்தீயும் இஃதைப் பெருவயிறென்றும்.

அக்கினி அதிகரித்து நீருண்டாகித்தேகங்கனத்து வயிற்றில் வாயுவுஞ் சலமுங்கோர்த்து பெருக்கும் இராக்காலத்தில் வாயுக்கலைந்து வாதைமிகச்செய்யும் நெஞ்சுவரண்டுதாகமிகும் ஆயாசங்களைப்புண்டாகும் இதை மகோதரமென்றும்.

தேகம் வெளுத்துவற்றி மார்பின்கீழ் வயிறும் காலும் வீங்கித் தாகித்துப் புளியிலும் பலதின்பண்டங்களிலும் இச்சையுண்டானல் நீராம்பலென்றும்.

தேசத்தில் அக்கினி அதிகப்பட்டு நீர்கோர்த்துக்கண்டவர்கள் யாவரும் பயப்படும்படி வீக்கங்கண்டால் பிறநீர்கோவையென்றும்

சுரம்வாயு அதிகரித்துக் காயம்வற்றிக் கனல்போல் வெதும்பி வயிற்றிற்சட்டியுண்டாகி இடதுபுறத்திற்புரண்டு ஈரலைமுட்டி உதரம் பொருமி சோர்வுமயக்கம் நித்திரைபங்கம்அன்னத்துவேஷம்கண்டு கைப்பு புளிப்பு மிகவிரும்பினல் வெப்புப் பாவையென்றும்,

நடுவயிற்றிலாவது வலதுபக்கத்திலாவது கட்டிப்போற்றிரண்டு நலிந்து வயிறாதி வலித்தால் கவுசியென்றும்.

இடது பக்கத்தில் அதுபோற் கண்டால் கெண்டை என்றும் வயிற்றில் ஆமைபோல் கட்டியுண்டாகி ஊரிஉடல்முருகி அக்கினி சுவாலேயாயிருந்து அன்னஞ்செல்லாதிருந்தால் நீராமையென்றும்.

வயிற்றில் ஈரைப்பற்றிக் குழவிபோற்றிரண்டு குருக்கேகிடந்று புரளும்மேனோக்கி ஏறும் ஒக்காளிக்கும் அன்னத்தைதள்ளும் உடல் பற்றி பலங்கெடும் பந்தமுறும் புளித்தேப்பமிடும் இதைபீலிகைஎன் றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி நொச்சி வெள்ளுள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுத்திசெய்தகெந்தகம் லவங்கப்பட்டை இரதம்மனோசிலே காந்தம் சுக்கு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் ஏலம சன்னலவங்கப் பட்டை கிராம்பு சாதிலிங்கம் சண்பகப்புவிரை வெங்காரம் நவாச்சாரம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் கோரைக்கிழங்கு நன்னாரி திரிபலே நேர்வாளம் ஓமம்சிரகம் காட்டுச்சிரகம் தைவேளேவேர் அதிமதுரம் அமுக்குரா பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை-௩0 விதம் பொடித்துபோட்டுக்கிண்டி நீர்வற்றின பதத்திலிறக்கிக் கல்வத்திட்டு மெழுகுபோல் அரைத்து சுண்டைக்காய்போ லுண்டைசெய்து வேளேஒன்றுக்கு ஒருஉண்டைவீதம் உப்புபுளிநீக்கிச் சாப்பிட மேற்காட்டிய ரோகங்களும் வாயுத்திரட்சியுங் குனமந்தீரும் பத்தியம் பாலும் அன்னமுங் கொள்ளவும்.

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் வெள்ளுள்ளி நொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௩ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி ஒருபடியாய்வற்றவைத்துக் கல்வத்திட்டு சூதம்லிங்கம் பெருங்காயம் இந்துப்புஓமம் வெங்காரம் கடுகு மஞ்சள் வெந்தயம் மிளகு காந்தம் நேர்வாளம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ விதம் பொடித்துபோட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு வேளேஒன்றுக்கு தூதுளங்காய்ப் பிரமாணத்தை வெல்லத்திற்பொதிந்து ௰-நாள்கொள்ள உதரநோய்கள் குன்மம்வாயுவுதிரும்.

வெள்ளாட்டுநீர் காராவின்நீர் வகைக்குபடி-௮ ஒன்றாய்கலந்து அதில் நவாச்சாரம் கல்லுப்பு வகைக்குபலம்-௮ பூநீர் நவாச்சாரம் சூடன் குமரியுப்பு கலியுப்பு பனிதாங்கி மூலியுப்புவகைக்கு பலம்-௧

வெடியுப்புபலம்-உ போட்டுக்கரைத்து தெளிவிருத்து நீபப்போல் எரித்துக்காச்சி உப்பானதின்பேரில் விளக்கெண்ணெபடி-உ பேய்க்குமட்டிச்சாறுபடி நெல்லிக்காய் கரிப்பான் கிலவாகை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-க கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி இலைக்கள்ளிஎருக்கு இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-உ முடக்கொத்தான் முசுமுசுக்கை புரசுகொன்றை வகைக்கு சாறுபடி உ விட்டுச் சிவதைகடுக்காய் தான்றிக்காய் வகைக்குபலம்-க வெள்ளுள்ளிபலம்-க போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி தேன்விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

கிலப்பனைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக்கிழங்கு நெருஞ்சிசமூலம் தூதுளைசமூலம் பீழ்க்காய்நெல்லிசமூலம் பூனைக்காலிபில சிறுகீரை சமூலம் விளாவிலை வில்வபிலை அவைகளைபால்விட்டு இடித்துப் பிழிந்தசாறு வகைக்கு பதக்கு வாழைக்கிழங்குச்சாறு படி-உ கரிப்பான்சாறுபடி ச ஆவிவெட்டிவேர் தாமரைவளையம் முல்லைவேர் முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் சிறுசெங்கழுநீர்வேர் இலவங்கம்ஏலம் மதுரம் கோஷ்டம் கற்கடகச்சிங்கி இந்துப்புஓமம் கசகசா திப்பிலிசீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிபலை கிராம்பு சாதிச்காய் சாதிபத்திரி மஞ்சிட்டி பச்சிலைச்சிவடித்து அபச்செந்தூரம் மண்டூரச்செந்தூரம் வகைக்குக-பலவிதம்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் உய-நாள் சாப்பிட பாண்டு காமாலைதீரும் சிலேத்மபண்டங்களை நீக்கி இச்சாபத்தியம்.

அதிசாரத்தின்மேற்காணும் சோகைக்கு.

சுக்கு ஆபிலியப்பட்டை வகைக்குபலம்-உய இடித்து முக்குறுணி தண்ணிரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகஷாயத்துடன் தயிர்தண்ணிர்படி-உ நெய்படி-உ கூடவிட்டு அதில் பெருங்காயம் திரிகடுகுசெவியம் ஓமம் திப்பிலிமூலம் கொடிவேலிவேர் ஆனைத்திப்பிலி நவாச்சாரம் வகைக்குகழஞ்சு-உ விதம் அரைத்துப் போட்டு காய்ச்சி நெய்யைவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சு விதம் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

உதரரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

——

காமாலைரோகப் படலம்.

அதாவது தேகத்தில் இரத்தம்கெட்டு தசை வெளுத்து ஈரல் கருகி பலவாரான ரோகங்களை விளைக்குதலாம்.

விருத்தம்.

சொன்னார் முனிவர் காமாலை சூட்சாசூட்சந் தானறிந்து
புன்னும் வியாதி சாத்தியமும் போராக்குறிப்புந் தனையறிதல்
குன்னும் நேத்திரப் பரீட்சைகளும் கூறும்பாகந் தனைப்புகழ்ந்து
அன்னே தாமும் தானறிய அரைந்தார் வயித்திய சாரமிதே.

மேற்படி வியாதியின்குணம்.

தேகம் அசைத்துப் புண்போல் நொந்து கண்வெளுத்து நாவுலர்ந்து வயிறு பொருமிக்கழிந்து நீர்மஞ்சள் நிறமாயிறங்கிதாகம்மூர்ச்சை அசதிகண்டால் காம லையென்றும் தேகம்வரண்டு முகமறைத்து விழிகள் வெளுத்து தாதுகெட்டு பலங்குறைந்து நடக்கிற்றிலைகப்பு இளைப்பு கைகாலோய்வு அசதிநித்திரை அன்னத்துவேஷம் கண்டால் வாட்காமாலையென்றும் தேகமுலர்ந்துகடுத்து வலித்துக் கண்வெளுத்து பசக்கும்மூலத்தில் அக்கினிமந்தித்து அன்னத்தை ஒழித்து கைகாலோய்ந்து பலங்கெட்டு அயர்ந்து புரங்கால்தைத்து மலங்கட்டி வயிறுபொருமி ஆபாசங்களைப் புண்டானால் வாதகாமாலையென்றம் தேகம் வரண்டுவெளுத்து முகங்கனத்து கையால் தீப்போற்காந்தி செருமலெடுத்து விழிநீர்மஞ்சளித்து அன்னஞ் சமையாமல் வயிறபொருமிக்கழிந்து வாந்தி கிறுகிறுப்பு அசதிகண்டால் பித்தகாமாலையென்றும் தலைமுழுக்கு முகம்வியர்த்து உடல்நடுங்கி நாக்குகண்ணீர் வெளுத்து வொளிவீங்கி இருமல் விக்கலெடுத்து நித்திரைகெட்டுநடக்கில் மேல்மூச்சு இளைப்புகண்டால் சிலேத்ம காமாலையென்றும் அக்கினிமந்தித்து அன்னம்ஒழித்துக் கண்மலம் நீர்மஞ்சளாயிருந்தால் மஞ்சட்காமாலை யென்றுஞ் சொல்லப்பட் டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

காந்தம் அரப்பொடி மிளகு கரிப்பான்சமூலம் வகைக்குபலம் ௩ இந்த மூன்றுவகையையும் மேற்படி சாற்றாலிரண்டுநாள் விடாமலாட்டி கழற்சிக்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் பனிரெண்டுநாள் இஞ்சிச்சாற்றில் கொடுத்து மோரும் அன்னமும் பத்தியம்கொடுத்து அப்பால் ஆறுமுறை ஒன்றைவிட்டொருநாள் முக்கூட்டெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர சகலகாமாலைதீரும் இச்சாபத்தியம.

காட்டுக்கோவைச்சாறு பருத்திக்கொட்டைபால் பசுவின்பால் வகைக்குபடி-௨ பாசிபருப்பு பச்சரிசி சுக்கு குறுணி வகைக்குப்படி அரிக்கால் சர்க்கரைபலம்-௩ இவைகளெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து இரவில் வேகவைத்து நாலிலொன்றாய் வற்றினதின்பேரில் காலையிற்கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபொழுது கொடுக்க மஞ்சட்காமாலைத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

திரிக்டுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் வாலுளுவையரிசிவசம்பு சாயம் வெள்ளுள்ளி இவைகளின்சூரணம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௬ அயச்செந்தூரம் கழஞ்சு-௧௨ கெந்தகசெந்தூரம் கழஞ்சு-௯கிட்டசெந்தூரம் கழஞ்சு-௧௮ முத்தக்காசுசிவன்வேம்பு இவைகளின்சூரணம்வகைக்கு உழக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து வேளையொன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் ௧௮-நாட்கொள்ள காமாலைபாண்டுதீரும்வாய்வுபண்டங்களை நீக்கவும்.

ஆவின்நெய் மோர் கோசலம் கொடிக்கள்ளிபால் வகைக்குபடி ௩ திரிகடுகு ஓமம் திரிபலை இந்துப்பு சீரகம் சவுக்காரம் கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனிடை-௪ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுகாச்சி நெய்யைவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் ௰-நாள்சாப்பிட காமாலை பாண்டு வீக்கம் நீர்க்கோவை உதரரோகந்தீரும் சரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கையாந்தகரை தும்பை அம்மான்பச்சரிசி வகைக்கொரு பிடிவீதம் இடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில் ௧௨-மிளகை அரைத்துக் கலக்கி அதில் வெள்ளாட்டுப்பாலாவது ஆவின்பாலாவதுகாற்படிவிட்டு கலந்து சீனிபலம்-௰ கூடப்போட்டுக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி-௬ நாட்கொடுக்க காமாலைதீரும் கடும்பத்தியம்.

அரப்பொடி சிட்டம் காந்தம் திரிபலை திரிகடுகுகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இந்துப்புகாயம் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணித்து கரிப்பான்சாற்றால் மயனமாயாட்டிக் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இஞ்சிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலாவது ௰-நாட் கொள்ள பாண்டு சோகை காமாலைதீரும் பித்தப்பதார்த்தம் தள்ளவும்.

ஒன்றுமுதல் மூன்றுவரை முட்டையிட்ட கருங்கோழி ஈரலைக் கொழுப்புடனெடுத்து ஆவரையிலையை ஒருசட்டிநிறை அமுக்கி அதின்மேல் ஈரலைவைத்து மேலும் மேற்சட்டியிலுமந்த இலையை அமுக்கி மூடிச்சந்துவாய் சீலைசெய்து மூன்றுநாழிகை யெரித்தெடுத்து மூன்றுதுண்டுசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருதுண்டாக மூன்றுவேளை சாப்பிடத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கண்டமாலைரோகப் படலம்.

அதாவது மேகநீரால் நரம்புவழியாய் இரத்தம்கெட்டு சட்டி போல் திரண்டுரண்டுதலாம்.

விருத்தம்.

செப்பிடுமேகந்தானுந் திரண்டுமேபலவாறுக
கப்பியோரம்பைப்பற்றிக் கசிந்துநீரதிகமாகி
ஒப்புடன்சிரசைத்தாங்கி யோங்கிதண்டத்தின்கீழே
மெப்புடன்கண்டமாலை யாகவேவிளைந்ததென்னே.

மேற்படி வியாதியின்குணம்.

கண்டத்தைச்சுற்றி யெரித்துத்தடித்து வெடித்து புண்ணாக்கிச் சிப்சட்டிப் புரையோடும்.

நிவர்த்தி.

சங்கன்குப்பி செங்கத்தாரி அவிரிசின்னிதுருத்தி நிலவாகைசொடிவேலி காட்டாமணக்கு இவைகளின்வேர்பட்டை சிவன்வேம்புசமூலம் வெள்ளறுகுமூலம் இவைகளை நிழலிலுலர்த்தி இடித்துவடிசட்டிசூரணம் வகைக்குபலம்-ரு பரங்கிப்பட்டைபலம்-ரு குக்கில் அசமதாகம் கருஞ்சிரகம் வகைக்குபலம்-க வெள்ளுள்ளிபலம்-உ திபபிலிமிளகு திப்பிலிமூலம் செவியம் தேசாவரம் கடுகுரோகணி வகைக்குபலம்-ரு இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து இருவகைசூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளையொன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர கண்டமாலை கிரந்தி கரப்பன்தீரும்.

கெந்தகத்தை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிலும் வில்வயிலைச் சாற்றிலு வகைக்கு இரண்டுநாள் தனித்தனியே அரைத்துக் காயவைத்து இரண்டுதபா மணல்மறைவில் புடம்போட்டகெந்தகம்பலம்க இரசம் விராகனிடை-ரு சுத்திசெய்த சேங்கொட்டைபலம்-க நொச்சி குப்பைமேனி கழற்சி இரண்டுமுருக்கை இவைகளின் கொழுந்து வகைக்கொருபடி வெள்ளறுகுபலம்-உ பொரியரிசி அரைச்சிரங்கை கருப்புக்கட்டி விராகனிடை-ரு புளி விராகனிடை-கo இவைகளில் சேங்கொட்டையை தயிலம்போக வறுத்துப்போட்டு ஒன்றாயிடித்து மூன்றுநாட்கொடுத்து மறுபத்தியம் ரு-நாளிருந்து அ-நாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்த்து உப்புவறுத்துக்கூட்டவும் வாய்வெந்தால்பருத்தம்பட்டை கஷாயங்கொப்பளிக்கவும் கண்டமாலைக் கன்னப்புற்று வெடிசூலை கரப்பன்தீரும்.

காரெள்ளெண்ணைபடி-வ ல் சித்திரமூலபட்டைபலமறை அரைத்துப்போட்டு எண்ணைக்காய்ந்துவருமபோது மூன்று விராகனிடை கருப்புக்கட்டியை தட்டிப்போட்டு மெழுகுபதத்தி லிறக்கிவைத்துக் கொண்டு மூன்றுநாள்வரை வேளை ஒனறுக்கு ஒருகரண்டிவிதம்உப்பு புளிதள்ளி பத்தியமாயிருக்க கண்டமாலை அரையாப்புதிரும்.

நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குபடி-ந கொடிவேலிவேர்பட்டை பூண்டு வகைக்குபலம்-க சங்கு நாயுருவி சிறுபூளை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-உ வசம்பு விராகனிடை-உ இவைகளை யரைத்துப்போட்டு ஒருநாள் வெய்யிலில்வைத்து மறுநாட் காய்ச்சி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் எ-நாள் உப்புபுளிநீக்கச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கண்டமாலை முதலான ரணங்களுக்குக்களிப்பு.

துத்தம்கெந்தகம் சூலை காசுக்கட்டி துருசுகுங்கிலியம் குக்கில் மிருதார்சிங்கி தாரம் வேமபாடம்பட்டை வெக்தோன்றிக் கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறைபாய் ஈருள்ளிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி உலர்த்தி பின்பு வேப்பெண்ணைவிட்டு களிப்பாக்குஅரைத்து புண்ணிற்போட்டுவரத்தீரும்.

வெள்ளைபாஷாணம் மனோசிலை காரீயம் வெங்தோன்றி கிழங்கு சூதம்கெந்தகம் அரிதாரம் மிருதார்சிங்கி துத்தம்துருசு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலைச்சாற்றாலாட்டி உலர்த்திபின்பு வேப்பெண்ணைபடி காலில் நரிவிரட்டி பெருந்தும்பைபெட்டி இவைகளின்வேர் பட்டை வகைக்குபலம்-க வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கல்வத்திட்டு களிம்புபோலரைத்து புண்ணிற்போட ஆறும்.

ஷை ரணங்களுக்குத் துவர்ச்சிலை.

உதியபெருமரம் வேம்பு செங்கத்தாரி பூதகரப்பன் இவைகளின்பட்டை தேவதாரம் வகைககுபலம்-உ கருஞ்சீரகம்கஸ்தூரிமஞ்சள் மிளகுபூண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியம் காசுக்கட்டி வகைக்குபலம்-க துருசுவகைக்குபலம்-வ இவைகளையரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணையிலாவது வேப்பெண்ணையிலாவது போட்டுக் காச்சிவடித்து சீலையில் ஊட்டி ரணங்களிற் போட்டுவரத்தீரும்

கண்டமாலை விப்புருதி அரையாப்பு மூலக்குத்து
கட்டிகளுக்கு மேற்பூச்சு.

ஆவிநெய்யில் பால் வகைக்குபடி-உ சதுரக்கள்ளிபால் படி அரிக்கால் விஷ்ணுகாந்தி வட்டத்திருப்பிகொடிவேலி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-வ வீத மரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்திரும் உப்புபுளிநீக்கி பத்தியங்கொள்ளவும்.

நெல்லியிலையைப் புன்னைக்காய் பிரமாணம் அரைத்து காற்படி புளித்த மோரிற்கலக்கி மூன்றுநாட்காலையிற் கொடுக்கத்திரும்.

வெள்ளைக்காக்கணன் வேர்பட்டையை ஒருபாக்கள வரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கி மூன்றுநாள் கொள்ளத்திரும்.

சீரகத்தையும் சங்கம்வேர்ப்பட்டையும் வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கிக் கொடுக்கத்திரும்.

அரப்பொடி சுக்கு கடுகு திப்பிலி வெள்ளுள்ளி ஓமம் வகைக்கு பலம்-க பெருங்காயம்பலம்-ச கடுக்காய்பலம்-ரு இந்துப்புசீரகம்காந்தம் வகைக்குபலம்-உ உப்புஉழக்கு இவைகளையெல்லாங் கரிப்பான் சாற்றால் மூன்றுநாள்வரை மெழுகுபோலாட்டிக் கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக் கோருண்டை வீதம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிற் பத்துநாள்கொள்ள பாண்டுகள்திரும் பத்தியம் மோருமன்னமும் கொள்ளத்திரும்.

காமாலைரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

சோகைரோகப்படலம்.

அதாவது பாண்டுரோகத்திலிருந்து நீர்கெட்டு சோகை வருதலாம்

விருத்தம்.

கூறுஞ்சோகை குறிப்பையறிந்துமே
தூறும்வியாதிகள் துப்புறவாகிட
ஆறும்பண்டிதர் அன்பாகப்போற்றிட
கோறுமாமுனி குறிப்பாயுரைத்ததே.

வாதசோகை குணம்.

தேகம் அதைத்து காவரண்டு விருமஞ்சணித்து நீர்வெதும்பிப் பொன்னிறமாயிறங்கி கைகாலோயும்.

பித்தசோகைக்குணம்.

மெய்வெளுத்றுத் தடித்து தலைமிதிர்ந்து முகம்வைத்து கண் வெளுத்தலர்ந்து நெஞ்சம்பதைத்து அடிவயறுகனத்து விம்மும் நாவில்ருசியும்அற்று நாக்குஉதடு மஞ்சணித்து இருகாதடைந்து கைகால் மிகஒய்ந்து நீர் வெளுத்திறங்கும்.

நிவர்த்தி.

கீழ்க்காய்நெல்லி மூன்றுபங்கும் ஈருள்ளி ஒருபங்குஞ்சேர்த்து மோர்தெளித்து யிடித்து சாறுபிழிந்து காற்படிவீதம் மூன்றுநாட் காலையிற்கொடுக்க நன்ருய்பேதியாகிவீக்கம்வற்றும்.

ஆவிநீர் வெள்ளாட்டுநீர் கரிப்பான்சாறு வகைக்குபடி-உ ஒன்ருய்கலந்து அதில் நாட்சென்ற இருப்புச்சிட்டத்தை ஒருமண்டலம் ஊறவைத்துலர்த்தி பொடித்ததூளும் சுக்கும்வெதுப்பி பொடித்தத் தூளும் ஓர்நிறையாய்க்கலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் பத்துநாட் கொள்ளத்தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் வகைக்கு விராகனிடை-கூ லிங்கம் விராகனிடை-உ இவைகளை நாவற்பட்டைச் சாற்ருலும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒரு சலத்திற்போட்டு வேடுகட்டி நெற்குழிபி லொருமண்டலம் வேளையொன்றுக்கு இரண்டுவிராகனிடைவிதம் நல்லெண்ணையில்மத்தித்து ம-நாள் கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கி சாப்பிட்டுவரச் சோகை காமாலை தீரும்.

இரசம் கெந்தகம் வெங்காரம் இந்துப்பு அரப்பொடி திப்பிலிரசம் தகரம் கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் மிளகு கடுகு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கையாந்தகரைச் சாற்ருலாட்டித் தேற்ருவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இஞ்சிச் சாற்றில் ம-நாட் கொள்ளத்தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் இருப்புச்சிட்டம் வகைக்குபலம்-க இவைகளைக் கையாந்தகரைச்சாற்ருல்மூன்றுநாளாட்டி புன்னைக்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம்காலையில் எருமைமோரிலும் மாலையில் நீர்முள்ளிக்கிஷாயத்திலுங்கொடுக்கத்தீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சோகைப்படலம்-முற்றிற்று.

காற்படி வேப்பெண்ணெயில் வலம்புரிக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் கருஞ்சீரகம் துருசு துத்தம் வகைக்குக்கழஞ்சு-உமாவிலிங்கம் கொழுந்து கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-க அரைத்து போட்டு காய்ச்சிவடித்துப் பூசமாறும் அதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

கண்டமாலைரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

பிளவைரோகப் படலம்.

அதாவது தசைகளில் பூச்சியுண்டாகி மாமிசத்தைத் தின்று மஞ்சள்நீர் கொள்ளுதலாம்.

விருத்தம்.

அறைந்தார் ஆயுள்வேதமிது அன்பாய்மாந்தர்தானறிய
நிறைந்தார்பிளவைசேருவிதம் நிலையாமரணம்வந்தவகை
திறந்தார்விஷநீர்தான்பரவி தெரிக்கும்ராசகட்டிகுணம்　　[ரே
முறைந்தார்முனிவரானவரும் மொழிந்தார்மொழிந்தார்மொழிந்த

மேற்படி வியாதியின்குணம்.

நடுமுதுகின் முள்ளந்தண்டின்மேற் மாங்காய் அல்லது தாமரைக்காய்போல்வீங்கி முக்கண்ணுண்டாகி புரையோடிவேதனையதிகரித்து மூச்சுவிடாக்குத்து குளிர்சுரம் நாவரட்சி சோபதாபம்கண்டரல் ராஜபிளவையென்றும் மருந்தினாலும் கருவியினாலும் தீராதென்றும் முள்ளந்தண்டோரத்தில் உரைபோற்றிரண்டும்பலகண்ணும் புரையுமுண்டாகித் தவனங்கழிச்சல் கண்டாற் மார்புப் பிளவையென்றும் மார்பில் தெண்டுபோற் றிரண்டுகண்டால் மார்புப் பிளவையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

நெல்லிவேர்ப்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு நெற்பொறிஆவரைவேர்ப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்து ஆவின்வெண்ணையால் மத்தித்துப் பூசிவந்தாலும் வீக்கத்தின்விதனம்வாங்கும் வராகிக்கிழங்கை முலைப்பாலிலரைத்து ஆவின் வெண்ணெயில் மத்தித்து வீக்கத்திற்பூசிவர விதனம்வாங்கும் காரம் துருசு பாஷாணம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெண்ணையாலரைத்து களிம்புசெய்துவீக்கத்திற்பூச உடையும்பின்பு களிம்பைத் துணியிலூட்டிப்புண்

ளிற்போட்டு மூன்றுநாள் தயிலஞ்சோறும் வைத்துக்கட்டி காகா ரத்தின் வெப்பையாற்றிப்பின்பு வேம்பாடம்பட்டை - உ ஆவரை வேர்பட்டை பலம்-க துடரிபூலா இவைகளின்வேர்ப்பட்டைவகை க்கு பலமரை இவைகளைப்பொடித்து நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துப் பகலிற் புண்ணிற்பூசு இரவில் ஆவாரங்கொழுந் தை வதக்கிவைத்துக் கட்டிவரத்தீரும்.

ஆவாரை வேர்ப்பட்டையை அரைத்துப் புண்ணைச்சுற்றி சுவர் போல்வளைத்து சேங்கொட்டையைச் சுட்டகரியைப் பொடித்துத் தூவிக் கட்டிவைத்திருந்து மாலையில் ஆவாரங்கொழுந்தைஆவிநீரில் வதக்கிவைத்துக்கட்டிச் சூரியஉதயத்தில் சுடுதண்ணீராற் புண்ணைக் கழுவிவரப்புண்ணாறும்.

மலைதாங்கிவேர் ஆவாரம்பூ குருவையரிசி மா இவைகளை இடி த்துப் பிட்டவித்துக் கொடுக்கரணத்தில் நீர்க்கசிதல் வாங்கும்.

பொன்னாவரை யல்லியைக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாண மரைத்து புளித்தமோரிற் கலக்கிக்கொடுக்க நாவரட்சிதாகந்தீரும்.

கோவைக்கிழங்கைத் தயிர்விட்டரைத்துக் கட்டினாலும் அல் லது பிளவைக் கொல்லிக்கிழங்கை யரைத்துக்கட்டினாலும் ஆணிவி ழுந்து புண்ணாறும்.

பிளவைரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

வயிற்றுவலிரோகப்படலம்.

அதாவது மலச்சிக்கலாகி மூலத்தின்கனலேறி சூடுகொண்டு குடல்முறுக்குதலாகும் அதில்உற்பத்தி அனேகரோகமெனப்படும்

விருத்தம்.

சொன்னார்நந்தி துடருங்குன்மவகை
மின்னாராயுறு வேதமிதுவல்லோ
அன்னேமேகமறையும் வயிற்றுநோய்
பொன்னேமாதர் புகலவரைந்ததே.

ஒருபிடி பிரண்டையைக் குறுக நறுக்கிச் சிதைத்து சட்டியிற் போட்டுவறுத்து படித்தண்ணீரும் அரைப்படிமோரும்விட்டு திப் பிலிவெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-ரு தட்டிப்போட்டு ஒரு சிரங்கையாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கைசுழற்சி சிவன்வேம்பு மூக்கரைச்சாரணைகொடிவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளுள்ளி பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனிடை-உ இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுகாற்படியாய்வற்ற வைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் இரண்டுவேளைக் கொள்ளத்திரும்.

ஓமம்கருப்புக்கட்டி இந்துப்பபூண்டு சுக்குதிப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-க புங்குவேம்பு இவைகளின்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி இவைகளை நன்றாயரைத்து பாக்களவாயுருட்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் வெந்நீரிலரைத்துச் சாப்பிட்டு வரத்திரும்.

திரிகடுகுஓமம் சதகுப்பை வகைக்குபலம்-வ காயம் கடுகுரோகணி வகைக்குவிராகனிடை-கஉ கருக்கின இலுப்பைப் பிண்ணாக்கு கருப்புகட்டி வகைக்குபலம்-க இவைகளை குழம்புபோற்காச்சின வ படி பிரண்டைச்சாற்றுலாட்டி கொட்டைப்பாகுப்பிரமாணம்உண் டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதஞ் சாப்பிட்டுவரதிரும்.

அரைப்படி ஆவின்நெய்யில் சு-பலச் சீனியைப்போட்டுகாச்சி சு-பலம் சுக்குத்தூளைத் தூவிக்கிண்டி கம்பிபோல்வரும்போதுமறு படி சு-பல சீனியைப்போட்டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

ஒருபடி கோவைக்காயை இரண்டாய்க்கீறிக் காற்படி உப்புப் போட்டு ஊறவைத்துப் பத்துநாள் சென்றபின்பு அசனத்துடன் சேர்த்து பொசித்துவர நெடுநாளைய வயிற்றுவலிநீங்கும்.

முருங்கைப்பூ முற்றினபிரண்டை வகைக்கு ஒருபிடி கொப்ப ரைத்தேங்காய்-க இவைகளையிடித்துப் பிட்டவித்துப் பிழிந்து கொ டுக்க வயிற்றுவலிதிரும்.

ஒருபடி பிரண்டைச்சாற்றைக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கல் வத்திட்டு இலுப்பையரைப்பைச் சுட்டகரிபலம்-உ கருப்புக்கட்டி பலமரை கூடப்போட்டு மெழுகுபோலரைத்துகழற்காய் போலுண் டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ஒருமண்டலங்கொள் ளத்திரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

வயிற்றுவலி முதலானதற்கு.

கரியுப்பு எருமைமோர் பேய்க்குமட்டிக்காய் சாறு வகைக்கு படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து இந்துப்புசவுட்டுப்பு வளையலுப்புவெடியுப்பு வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டுக் காச்சி வைத்துக் கொண்டு உதயத்தில் நீராகாரத்தில் ஒருகாசிடைஉப்புபோட்டுஒரு மண்டலங்கொள்ள சகலவிதமான கட்டிகள் கெண்டைசோகைபொ ருமல் வயிற்றுவலிதிரும்.

வயிற்றுவலி அக்கினிமந்தத்திற்கு வச்சிரவல்லி லேகியம்.

பிரண்டைச்சாறு படி-௪ இஞ்சிச்சாறுபடி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து ஆறுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகுசேய்து திப்பிலி மிளகுஓமம் வகைக்குப்பலம்-க வெள்ளுள்ளிபலம்-ரு சுக்கு இந்துப்பு கல்லுப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்பு வகைக்குப்பலம்-உ பெருங்காயம் விராகனிடை-௪ இவைகளைப் பொடித்துத்தூவிக்கிண்டிநெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வயிற்றுவலிக்குப் பேய்க்குமட்டி விரோசனம்.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறு படி-௪ நல்லெண்ணைபடி-க சீரகம் ஓமம்சுக்கு கெந்தகம் கருஞ்சீரகம்மிளகு வெள்ளைப்பூண்டுஇந்துப்பு பெருங்காயம் திப்பிலி மல்லி சதகுப்பை செஞ்சந்தனம் பூலாக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-க சுத்திசெய்த நேர்வாளப் பருப்புப் பலம்-ரு இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசிடை கொடுக்கச் சகலவயிற்றுநோயுந் தீரும்.

இரத்தசுத்திக்கு.

காற்பல வெந்தயத்தை ஊரப்போட்டு அரைத்து ௪-தேங்காய் பாலிற்கலக்கி அதில் கருப்புக்கட்டி விராகனிடை-க ஆவின்நெய்ப் படி மாகாணி கூடவிட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்துசாதத்தில்விட்டு மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலையையும் தூதுளையிலையையும் இடித்துப்பிட்டவித்து உழக்குச்சாறுபிழிந்து அதில்கோஷ்டம் திப்பிலிசாம்பிராணி இவைகளைவெதுப்பி பொடித்துத் தூவிகொடுக்கத்தீரும்.

கருங்குங்கிலியத்தை கருப்புக்கட்டியுடன்ஒரளவாய்பொடித்து அதில்கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவும் நல்லெண்ணையும் ஓர்நிறையாய்விட்டுக் கம்பிப்பிசின்போல் மத்தித்து காலையில் ஆறுமணிக்கு முந்திப் போசனத்தின்பேரில் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

அத்திப்பட்டை அதின்பிஞ்சு தென்னம்பிஞ்சு பருத்திப்பிஞ்சு அரசு ஆவரை முடக்கொத்தான் ஆல்வரப்பூளா விருசு இவைகளின் கொழுந்து வெள்வேலம்பட்டை சுக்குமிளகுதிப்பிலி மூலம் சன்ன லவங்கப்பட்டை சிறுநாகப்பூ நன்னாரிவேர் தண்ணீர் விட்டான்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-ருவீதமரைத்து அரைப்படி ஆவின்நெய்யிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வாயாலும் மூக்காலும் இரத்தம்விழுதலுக்கு.

ஆடாதோடை யிலைச்சாறுத்தேனும் வகைக்குபடி காணிவீதங் கலந்து மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

வில்வவேரை யிளைத்தச்சிவனை ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாண மரைத்து ஆவின்மோரிற்கலக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காயை விரைநீக்கி ஆடாதோடையிலைச்சாற்றில் பதினாறு தபா ரவியிலுலர்த்திப் பொடித்துத் தேனில்மத்தித்துதான்றிக்காய் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

விக்கலுக்கு.

ஒருவிளாம்பழச்சதையில் வறுத்ததிப்பிலிப்பொடி அமுக்குரா வேர்ச் சுட்டகரி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இந்துப்புகழஞ்சு-வ இவைகளைபால்விட்டரைத்துத் தேனில்மத்தித்துச் சாப்பிடத்தீரும்.

திப்பிலி வெந்தியம் நெற்பொரி நெல்லிப்பருப்பு சிற்றரத்தை இவைகளை ஒர்நிறையாம் பொடித்துச் சீனிகலந்து மத்தித்து தான் றிக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அரைப்படி பருத்திவிரையைப் பாலிற் காற்பலவெல்லத்தைப் போட்டுப் பாகுசெய்து திப்பிலிஏலம் அதிமதுரம் நெற்பொரி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ பொடித்து தூவிக்கிண்டிச் சாப்பிட்டுவரதீரும் தேங்காய்ப்பால்படி தேன்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்துஅதில் கால்விராகனிடை அபினிகலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

தாமரை விரைப்பருப்பை வெந்நீரிலரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

செருப்பைச் சுட்டசாம்பலும் மிளகைச்சுட்டசாம்பலும்திப்பிலிச்சாம்பலும் ஒர்நிறையாய் தேனில்பத்தித்து நாவில்தடவ நாவில் சுரசுரப்பு விக்கல்தீரும்.

இந்துப்பும் திப்பிலியும் பொடித்து தேனில்மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சீந்திற்கொடியும் நிலவேம்பும் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

கலங்கொம்பு சடாமாஞ்சி திரிகடுகு சிறுதேக்கு பூசணிவித்து இவைகளைச் சூரணித்து சருக்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ்சாப்பிட த்தீரும்.

கொடிவேலிவேர் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சுக்கு வளையலுப்பு இவைகளை ஒர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய் துண்ணத்தீரும்.

கொடிவேலிவேர் பூண்டு சேவகன்பூண்டு ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் திப்பிலியும் நெற்பொரியும் பொடித்துத் தேனில்மத்தித்து கொடுக்கத்தீரும்மெழுகுசாம்பிராணிஆவின்நெய் மனோசிலை மயிலிறகு இவைகளை ஒன்ருய்க்கூட்டித் தீயிற்போட்டுப் புகைபோட சுரத்தின்பேரிற்காணும் விக்கல்மாறும் அமுக்குருவேர் இவைகளைப்பொடித்துத் துணியிலூட்டித் திரித்து தீயிற் கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகைபிடிக்கத்தீரும் ஆவின்நெய் முலைப்பால் விளக்கெண்ணை இவைகளை ஓர்நிறையாய் மத்தித்துப்பஞ்சிலூட்டி நெஞ்சிற்போடத்தீரும் சோழிமுட்டை வெள்ளைகருவில் துணியைநனைத்துத் தொண்டைக்குழிமேற் போடமாறும்.

சத்திவிக்கலுக்கு.

பாலைவேர்பட்டை ஏலம் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை வில்வவேர் சுக்கு அரத்தை இவைகளைவகைக்குப் பலம் கால்வீதம் சிதைத்து ஒருபடிநீரிற்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் கிராம்பு சாதிக்காய் அதிமதுரம் மாதுளம்பழம் ஏலம் வில்வவேர் விளாம்பழம் சிந்திற்றண்டு கடுக்காய் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு வெங்காரம் பொரித்துப்போட்டு மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும் செவியம் சுக்கு விலாமிச்சு ஏலம் அதிமதுரம் கொத்தமல்லி வில்வவேர் மனுப்பாலைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்துப் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர் நெற்பொரி சருக்கரைதிப்பிலி இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துதேனில்மத்தித்து வேளைஒன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் நெல்லிப்பருப்பு நெற்பொரி சருக்கரை திப்பிலி மான்கொம்பு ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் ஏலம் லவங்கம் முத்தக்காசு தாமரைவிரைபருப்பு தூதுவேளை சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் இலந்தவிரை நெற்பொறி இவைகளை ஓர்நிறையாய்பொடித்து அதற்குநிகர் சருக்கரைகலந்து திரிசடிப் பிரமாணம் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும் ஏழுபுடம்போட்ட கஞ்சா கல்நார் சாத்திரவேதி ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து வாதம் சிலேத்மம் மீறிநின்ருல் வெல்லத்திலும் பித்தம்மீறிநின்ருல் ஆவின்நெய் அல்லது இளநீரிற் கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர் சிற்ருமுட்டிவேர் சுக்கு இவைகளைவகைக்கு நாலுவிராகனிடை வீதம் தட்டி நாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைப்

படியாய் வற்றவைத்து கொஞ்சம்தேன்விட்டு நாள்ஒன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொள்ளத்தீரும் திப்பிலியும் அதிமதூரமும் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துதேனில் மத்தித்துதடவதீரும் மாதுளம்பழசாற்றில் திப்பிலிப்பொடி சீனிநெற்பொரிதேன் இவைகளைக்கலந்துட்கொள்ளத் தீரும் மயிலிறகைச்சுட்டகரி அதிமதூரம் சீனிதிப்பிலி ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து தேனில்மத்தித்து கொடுக்கத்தீரும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மிளகைப்பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும் நெற்பொரி பாசிப்பயிறு வில்வவேர் முன்னைவேர் ஏலம்நெல்லிப்பருப்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சத்திநிறுத்த.

ஒரு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைவிராகனிடைதேனையாவது கலந்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் ஒருஎலுமிச்சம் பழத்தை நாலாய்க்கீறி அதில் ஏலம்கிராம்பு அதிமதூரம் ஓமம் சீரகம் மல்லி அரத்தை அட்டுப்பு தாளிசப்பத்திரி வகைக்குவிராகனிடை விதம் பொடித்ததூளைவைத்து நூலாற்கட்டி சுடுசோற்றையரைத்துஅதில் அந்தப்பழத்தைப் பொதிந்து தீயிற்சுட்டு ஆற்றிக்கவசம்நீக்கி ஒவ்வொருகீற்றாய்ச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் நாயுருவியிலைபிரண்டைக்கொழுந்து வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமரைத்து இளவெந்நீரிற்கரைத்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு வில்வவேர் மல்லிஇவைகளை ஓர்நிறையாய்ச்சிதைத்து படி தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுவேளை கொடுக்கநிற்கும் பருத்திவிரைப்பருப்பு ஏலம் முன்னைவேர் நெற்பொரி சர்க்கரை வகைக்கு விராகனிடை-டு பொடித்துத் திரிகடித்தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

நாவரசுஷிக்கு.

கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு திரிகடுகு கடுக்காய் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் இந்துப்பு இவைகளைவெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத் தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவது மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

தாகத்திற்கு.

வெட்டிவேர் அதிமதூரம் சீரகம் சுக்கு மல்லிவிலாமிச்சம்வேர் சதகுப்பை கோஷ்டம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும்.

வில்வக்கொழுந்து அதிமதூரம் வெட்டிவேர் கோஷ்டம் பாலைகொத்தமல்லி பாசிப்பயறு இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கொத்தமல்லி வெட்டிவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் நெல்லிக்காய் சந்தனம்சீரகம் தாமரைக்கிழங்கு முத்தக்காசு அறுகு விலாமிச்சம்வேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்துக் கொள்ளத் தீரும்

ஒன்றேகாற்படி ஆற்றுமணலை தீய்ப்போல் வறுத்து ஒருபிடி அரசங்கொழுந்தைக் குறுக அரிந்துபோட்டுக் சருகினதின்பேரில் ஓமம் ஒருகழஞ்சுபோட்டுப் பொரித்ததின்பேரில் நாலுபடி ஜலம் விட்டுக் காயவைத்துக்கொண்டு கொடுத்துவர தாகரூட்சைத் தீரும் இதற்கெல்லாம் பத்தியமில்லை மேற்சொல்லியதினுசுகளைபழம்விழுக்காடு போட்டுக்கொள்ளவும்.

அரோசியத்திற்கு.

பொரித்தசீரகம் பலம்-க ஏலம்பலமரை இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து சீனிகலந்துசாப்பிட அரோசியந்தீரும்.

வயிற்றுவலிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

சூரணப் படலம்.

அதாவது கற்பவகை வேர்வகைகளால் சூரணஞ்செய்துசர்க்கரைகலந்து சாப்பிடுவதால் சூரணப்படலமென பெயர்பெற்றது.

விருத்தம்.

கூறுஞ்சூரணங் குறிக்குமுறைமைகேள்
தேறுமாமுனி தெளியவெடுத்துமே
ஆறும்பண்டிதர் கரியவயித்தியம்
கோறுஞ்சாரசங் கிரகமீதாகுமே.

வேறு.

சொல்லுவேன் சூரணத்தின் வயதுமார்க்கஞ்
சுருக்கமாய் மானிடர்க ளறியவேண்டி
புல்லுவேன் வயதுதான் திங்களாறி
பூட்டினர் லோகத்து மாந்தர்க்காக
வெல்லுவே னிதுவறிந்து பிணியாளர்க்கு
விரும்பியே வவிழ்தமது கொடுப்பாரானல்
அல்லவே நோயேது கோளாறேது
அப்பனே யிதுவறிந்து செய்துபாரே.

இந்தக்கிரந்தத்தில் கூறியபடி ௬-தினங்களுக்குமேல் சூரணங்களைப் பிரயோகிக்கலாகாது அதனால்பிணிதீராது ௬-மாதத்திற்குட்படவேபிரயோகிக்கவேண்டும் பெரும்பாலும் சித்தர்கள் கூடியவண்ணம் பிசகின்றிநடக்கும் வயித்தியருக்கும்நோயாளிக்கும் இப்பாடலை நற்சாட்சியாகக் கூறப்பட்டது இவ்விதிகளை மிகுவதால் பிணியாளர்க்கு நோய்போகாமல் பண்டிதன்பேரில்குற்றம்சாற்றலாயிற்று ஆகையால் இச்செய்கையை பண்டிதன்பெரும்பாலும் அறியவேண்டும்இங்ஙனம் கிரந்தகர்த்தா தாத்பரியம் சொல்லலாயிற்று.

ஏலம் அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நிலவேம்புமுத்தக்காசுவில்வவேர் கோஷ்டம் சந்தனம் வாய்விளங்கம் சடாமாஞ்சில் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு ஏலம்நன்னாரிவேர் முந்திரிப்பழம் லவங்கம் முடக்கொத்தான்வேர் நெரிஞ்சிவேர் திரிகடுகு தாளிச்சபத்திரி நெய்தற்கிழங்கு கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் சாதிக்காய் நெல்லிப்பருப்பு கச்சோலம் காட்டுச்சீரகம் தக்கோலம் வகைக்குபலம்-௨ குங்குமப்பூ கோரோசனை கர்ப்பூரம் வகைக்கு பலம்-௨ இவைகளைப்பொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குக் திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சத்தி அரோசியம் நெஞ்செரிவு கைகால்வயிறு எரிவு தேகபடபடப்பு அஸ்தி வெட்டைவாத பித்த பாண்டுதீரும்.

ஏலம் திரிகடுகு அதிமதுரம் சந்தனம் தக்கோலம் சிறுநாகப்பூ கொத்தமல்லி கோஷ்டம் அதிவிடயம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் சிறுதேக்குமஞ்சள் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் தாமரைவளையம் கூகைநீர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு நெல்லிவற்றல் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் மரமஞ்சள் தாளிச்சபத்திரி சீந்திச்சருக்கரை கருங்காலிப்பட்டை வேப்பம்பட்டை சீரகம் அசுவகெந்தி கர்ப்பூரம் சாரணைவேர் இந்துப்பு நிலப்பனைக்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து நெய்தேன் சர்க்கரையிற்கொள்ள பிரமேகம் மூத்திரக்கிருச்சனம் பாண்டு சோகைகாமாலை பழஞ்சுரப்பித்தம் இருமல் பீனிசந்தீரும்.

ஏலம்லவங்கம் மஞ்சள்அதிமதுரம் திரிகடுகுதிப்பிலிமூலம்செவியம் சித்தரத்தை சந்தணத்தூள் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு தகரம் வால்மிளகு முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தாமரைக்கிழங்கு மல்லி நெல்லிவற்றல் நெற்பொரி பருத்திவிரைப்பருப்புமாதுளைவேர்பட்டை வில்வவேர் சந்தணம் நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் முத்தக்காசு சீந்திச்சருக்கரை இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணம் மாதுளம் பழச்சாற்றிற்கொள்ள நீரெரிவு இரத்தம்விழுதல்தாபசோ

பம் சத்நிபித்தம் தலைநோய் அஸ்திசுரம் வாயுவிஷசுரம் ஈளைஇருமல் உப்பிசம் நெஞ்செரிவுதீரும்.

லவங்கம்பலம்-க மிளகுபலம்-உ சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி பலம்-அ கூரைவேர்பலம்-கசு சுக்குபலம்-கூஉ வெல்லம் பலம்-கூச இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குசிகர் சீனிகலந்து வேளை ஒன்றுக்கு திரிகடிப் பிரமாணம்கொள்ள பித்தம் வாதவாயு கிரந்திரணம் அரிகிரந்தி மேகவூறல் சொரிசிறங்கு சிலவிஷகடிகள் பெரும்பாடு எலும்புருக்கிதீரும ஏலம் நற்சீரகம் லவங்கம் மரமஞ்சள் விலாமிச்சவேர் காரகோலரிசி கடுக்காய் முத்தக்காசு நெற்பொரிசிறுநாகப்பூ பெருங்காயம் ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத்திரிகடிப் பிரமாணம் தேன் நெய்யிற்கொள்ள அரோசியம் வாந்திபொருமல்தீரும்

ஏலம் திப்பிலிகிரும்பு சடாமாஞ்சில் முத்தக்காசு பேரித்து வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி சந்தணம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம்தாமரைக்கிழங்கு முந்திரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தவாச்செரி சாதிக்காய் நெரிஞ்சிவேர் மூக்குருட்டை கோஷ்டம் அமுக்குறாக் கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு இலவம்பிசின் ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து சமன் சீனிகலந்து திரிகடிநெய் தேனிற்கொள்ள மேகம்வாந்திஅரோசியம் தாதுபுஷ்டி வியர்வை பித்தம்சோகை மலக்கட்டுத்தீரும்.

தாளிச்சபத்திரிச்சூரணம்.

தாளிச்சபத்திரி கழஞ்சு-சய திரிகடுகு திரிபலைசீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம்சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிரும்பு சிறுதேக்கு அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி செவியம் வாய்விளங்கம் சித்தரத்தை வால்மிளகு ஓமம் குறுசாணிஓமம் கோஷ்டம் கோரோசனை தேசாவரம் அக்கிராகாரம் கொத்தமல்லி முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் கூகைநீர் நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்குறாக்கிழங்கு முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரிவேர் நெய்தற்கிழங்கு நெற்பொரி வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை ரவியினுலர்த்தி யிடித்துவடிகட்டி சீனிகழஞ்சு-சய கூட்டிவேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் தேன இஞ்சிச்சாறு மாதளம்பழச் சாற்றிற்கொள்ள காமாலை காசம் வாந்தி அரோசியம் நெஞ்செரிவு தேக எரிவுகுன்மம் பித்தவெட்டை தாதுநஷ்டம் புகைச்சல் கண்மயக்கம் புண்சிரங்கு கரப்பன் கெந்ததாளி சூலைகுட்டம் வாயுதீரும்.

தாளிச்சபத்திரி பலம்-ய திரிகடுகு திரிபலாதி கோஷ்டம்அக்கிராகாரம் அத்தித்திப்பிலி சீரகம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் கிரும்பு ஏலம்சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சடாமாஞ்சில் சோம்பு வால்மிளகு லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க இடித்துச்சூரணித்து அதற்கு

நிகர் சருக்கரை கூட்டிக்கொள்ள க்ஷயம்காசம்ஈளை அஸ்திசுரம் அஸ்தி வெட்டை தாகம் நெஞ்சுப்புண் பித்தவெட்டை பித்தபாண்டுகிருணி அரோசியம் பொருமல் விக்கல் கைகாலெரிவு காந்தல்தீரும்.

தாளிச்சபத்திரி திரிகடுகு கிரும்பு ஏலம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் முந்திரிபபழம் பேரீச்சம்பழம்சிறுதேக்கு ஒர்நிறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம்தாகம்அரோசியந்தீரும்.

மேகராசாங்கச்சூரணம்.

வெட்டிவேர் சீரகம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நிலப்பனைக்கிழங்கு அரேணுகம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் குங்குமப்பூ கோரோசனை சிறுநாகப்பூ தாமரைவளயம் அதின்ருது பச்சைகர்ப்பூரம் சந்தனம் திரிகடுகு அதிமதுரம் நெற்பொரி அமுக்குருக்கிழங்கு கற்கடகச்சிங்கி தக்கோலம் குங்குமப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-0 இடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெயில் மண்டலங்கொள்ள கைகாலெரிவு எலும்புருக்கி நீர்த்தாரைவழி மோர்போலிறங்குதல பிரமியம் நீர்ச்சிறுப்புகல்லடைப்பு நீர்த்தாரை எரிவு தேகவரட்சி உட்சுரம் க்ஷயம்தீரு ர.

கரந்தைச்சூரணம்.

திரிகடுகு திரிபலை வசம்பு இந்துப்பு வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் ஓமம்ஏ ம்ம் மரமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் சண்பகப்பூ தாளிச்சப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம்சாதிப்பத்திரி கார்கோலரிசிசெவியம்'வாய்விளங்கம் ஆனைத்திப்பிலி ஒர்நிறையாய் லெதுப்பிச்சூரணித்து அதற்குநிகர்கரந்தைச்சூரணஞ்சேர்த்து வேளைக்கு திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யில் மத்தித்து ரசபற்பம் வைத்துண்ண கிரந்திசூலை அரையாப்பு பவுத்திரம் மேகவூரல் பற்று வெள்ளைபடறுதல் சொரிகரப்பன் வெடிகரப்பன் கன்னப்புற்றுயோனிப்புற்று தொடைவாளை பிளவை எலிகடி தீரும்.

திராட்சிசூரணம்.

முந்திரிப்பழம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு செங்கழுநீர்க் கிழங்கு வெட்டிவேர் சந்தனம்விலாமிச்சுதக்கோலம் அதிமதுரம்முத்தக்காசு வில்வப்பூ ஏலம்மல்லி திரிபலைநெற்பொரி பேரீச்சம்பழம் பச்சைகர்ப்பூரம் கற்கண்டு இலவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கூகைநீர்இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து சூரணஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குத்திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர பித்தம் கைகால் வயிறெரிவு இரத்தபித்தம் சத்திகிறுகிறுப்பு பித்தபாண்டு சுரந்தீரும்.

கூழ்பாண்டச்சூரணம்.

ஒரு பெரும்பூசனிக்காயைக்கீறி குடல்மேற்றோல்நீக்கி அரிந்து பிட்டவியலாயவித்துப்பிழிந்து சட்டியிலிட்டு ஆவின்நெய் தெளித்து சிவக்கவறுத்திடித்த சூரணத்துடன் கடுக்காய்தான்றிக்காய்திரிகடுகு அதிமதுரம் ஏலமலவங்கம சண்பகப்பூகல்மதம் சீரகம்வகைக்கு கழஞ்சு-௧ வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணங்கொள்ளமேகம்பவுத்திரம்மூலம் மூத்திரப்பாளை கிருச்சனம்பெரும்பாடுவெள்ளை கடுப்பு எரிப்பு மேககாங்கை கல்லடைப்பு நீரடைப்புத்தீரும்.

இங்கிலாந்திச்சூரணம்.

பெருங்காயம் வசம்பு சுட்டகரி மாதுளம்வேர் ஓமம்மல்லிகோஷ்டம் பொன்முசுட்டைவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்குகொட்டாங்கரந்தை சமூலம் ஏலம் கொடிவேலிவேர் பஞ்சலவணம் செவியம் ஆனைத்திப்பிலி திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் சீரகம் வாய்விளங்கம்குறசாணிஓமம்கருவேப்பிலி ஒர்நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள அக்கினிமந்தம் வாய்நீரூறல் வாந்தி வெள்ளோக்காலம்விக்கல்தீரும்.

அக்கினிச்சூரணம்,

கொடிவேலிவேர் திரிகடுகு ஓமம் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கோஷ்டம் இந்துப்பு வகைக்குபலம்-௧ காயம்வசம்பு சுட்டகரி வகைக்குப்பலம்-௨ கடுகுபலம்-௨ ஒர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிசலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள அஜீரணம் மந்தம் பொருமல் கிராணிதீரும் பத்தியமில்லை.

மேடச்சூரணம்

வெள்ளாட்டு உதவலைநீரைப்பிசைந்து வறுத்திடித்து வடிகட்டின சூரணம் பலம்-௨ குங்குமப்பூ கோரோசனை திப்பிலிமூலம் ஓமம் அரத்தைசீரகம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு சுத்திசெய்த மனோசிலை நெற்பொரி கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ வெதுப்பிப் பொடித்து இந வகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின நெய்யில் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மநோய் ௯௬-ம் தீரும்.

சீரகச்சூரணம்

நாலுபலம் சீரகத்தை இஞ்சிச்சாற்றி லொருநாளூறவைத்துஉலர்த்தி அப்பால் முசுமுசுக்கைச்சாற்றி லொருநாளூறவைத்து உலர்த்திக்கொண்டு ஏலம்திரிகடுகு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நெற்பொரி வில்வப்பழத்தோடு வகைக்கு விராகனிடை-௨ இவையெல்லாம் பொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்கு திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம் அரோசியம் பித்தவாயு கிறுகிறுப்புஉஷ்ணம் வாய்நாற்றம் வளுவளுப்புத்தீரும்.

தாளிசப்பத்திரி பலம்-௧ திரிகடுகு திரிபலாதி ஏலம் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி வகைக்குபலம்-௨ சூரணித்து சீனிபலம்-௩ கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மூலக்கடுப்பு இரத்தக்கடுப்பு வெள்ளைவெட்டை நீர்க்கட்டு கல்லடைப்புத்தீரும்.

நிலவாகைச் சூரணம்.

நிலவாகைசமூலம் சுக்குமிளகு வாய்விளங்கம் ஓமம் வகைக்குப் பலம்-௧ ரவியுலர்த்தியிடித்து சர்க்கரைசமன்கலந்து திரிகடிப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வாயுபித்தம் ஊஷ்ணம்பொருமல் கபம் விக்கல் வாந்திதீரும்

நிலவாகைசமூலம்-௰ மிளகுகடுக்காய் தான்றிக்காய் சீரகம் வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ ஏலம இலவங்கப்பட்டை கடுகுரோகணி சிவதை தாளிசபத்திரி சாதிக்காய்கிராம்பு திப்பிலி செவியம் இந்துப்பு கூகைநீர் சுக்குபலம்-வ இடித்துச்சூரணஞ்செய்து அதற்குபாதி சீனிகலந்து திரிகடி நெய்தேனிற்கொள்ள மேகச்சொரி சிரங்கு பித்தம் வாய்நீரூறல் கிரந்திசூடு சிலவிஷம்வாயு வாயுத்திரட்சிதீரும்.

இராஜ அமிர்தாதிச்சூரணம்.

ஏலம்லவங்கம் அதிமதுரம்நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் மகரப்பூ குரோசாணிஓமம் வால்மிளகு திப்பிலி வாய்விளங்கம் குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சில் மஞ்சிட்டி கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கிராம்பு வசுவாசி சித்தரத்தை சித்திரமூலம் நிலவாகை இவைகளை ஒர்நிறையாய்ச் சூரணஞ்செய்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர கைகாலுளைச்சல் உள்ளுருக்கி எலும்புருக்கி பிரமியம் கரப்பன்மூலம் வாதம்பித்தம் ஊஷ்ணவாயு முதலான சகலவாயுவுந் தீர்ந்து தீபனமுண்டாகும் தேகங்குளிரும்.

பஞ்சலவணச்சூரணம்.

பஞ்சலவணம் எவாச்சாரம் சத்திசாரம் அசமதாகம்மரமஞ்சள் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மஞ்சள் முள்ளிவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் கோஷ்டம முத்தக்காசு சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்கடுகுதிரிபலை அத்திதிப்பிலி வாய்விளங்கம் பெருங்காயம் கொடிவேலிவேர் அதிவிடயம் செவியம் பங்கம் பாலைவேர் பெருமரத்துப் பட்டை வெட்பாலையரிசி இவைகளை ஒர்நிறையாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குப்பாதிசீனிகலந்து நெய்யிற்கொள்ள அசீரணமபேதிகிராணி வாயூறல் வாந்தி சூலைசீதசுரம் பாண்டு காமாலை சுவாசகாசம் க்ஷயம் திமிர்வாயுமூலந்தீரும்.

சரத்துவாதிசூரணம்.

சித்திரமூலம் திப்பிலிஓமம் மிளகுமல்லி நற்சீரகம்பொன்முசுட்டைவேர் பெருங்காயம் சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு ஒர்நிறையாயிடித்து சூரணித்துத் திரிகடித்தேன் சீனியிற்கொள்ள அக்கினிமந்தம் அதிசாரக்குன்மம் பித்தந்தீரும்.

அசுவகெந்திச்சூரணம்.

ஆவின்பாலிலவித்தச் சுத்திசெய்த அமுக்குறாவேர்பலம்-ரு சுக்கு ஏலம் கூகைநீர் வகைக்குபலம்-கஉ கிராம்பு சிறுநாகப்பூ பலம்-உ திப்பிலிபலம்-அ மிளகுபலம்-ச இவைகளையிடித்து சூரணஞ்செய்து சீனிபலம்-ச கூட்டி தேன் இஞ்சிச்சாற்றிற்கொள்ள மந்தவாயு வயிற்றுவலி அரோசியம் வாதபித்தம் உப்பிசம் நெஞ்செரிவுவாந்தி க்ஷயம் ஈளை இருமல்தீரும்.

லவங்கம்பலம்-க சிறுநாகப்பூபலம்-உ ஏலம்பலம்-ச மிளகுபலம் அ திப்பிலிபலம்-கசு சுக்குபலம்-ருஉ சுத்திசெய்த அசுவகெந்திபலம் கூச- இடித்து சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகலந்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் ஆவின்பால் நெய்பிற் கொள்ள மேகம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை சுவாசம் ஈளைபாண்டு மேகஊறல்தீரும்

சுத்திசெய்த அமுக்குறாசூரணம் விராகனிடை-கூச ஓமத்தைப் பொடித்து உமிபோக்கிபொடித்துவடிகட்டினசூரணம் விராகனிடை ருஉ கிராம்பு விராகனிடை-க சிறுநாகப்பூ விராகனிடை-உ ஏலம் விராகனிடை-ச மிளகுவிராகனிடை-அ இவைகளைப்பொடித்தவடிகட்டினசூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பிரமேகப்வெட்டை மூத்திரக் கிருச்சரம் தீரும் இதுகளெல்லா மிச்சாபத்தியம்.

சரிசாலைசூரணம்

கடுக்காய்மிளகு கோஷ்டம் ஓமம்மரமஞ்சள் கடுக்காய்ப்பூசருஞ்சீரகம் சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம் கிரும்பு தாளிசப்பத்திரிதிப்பிலி ஏலம் சுக்கு நெல்லிப்பருப்பு சீரகம் அதிமதூரம் மல்லி வாய்விளங்கம் முக்குநண்டி வர் ஓர்நிறையாய் ரவியிலுலர்த்தி சூரணித்து அதற்குநிகர் பொற்றலைக்கரிப்பான் சூரணஞ்சேர்த்துத் திரிலோகசெந்தூரம் மண்டூரசெந்தூரம் வைத்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பாண்டுகாமாலை சோகைதீரும்.

வல்லாரைச்சூரணம்.

வல்லாரையைப் பாலித்துலர்த்தி இடித்துவடிகொண்டசூரணம் பலம்-ய கிராம்பு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மாசக்காய் தாளிசப்பத்திரி திரிபலாதி வகைக்குபலம்-க வெதுப்பிப் பொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து சருக்கரை சமன்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் நெய்யில் கொள்ள மேகாங்கை மூலச்சூடு உடம்பெரிவு தீர்ந்து தேகங்குளிரும்.

சந்தனச்சூரணம்.

சந்தனம் கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் கடுகுரோகணி கர்ப்பூரச்சீந்தச்சருக்கரை முத்தக்காசு மஞ்சள் இலுப்பைப்பூ முந்திரிப்பழம் அதிமதுரம் பூலாக்கிழங்கு ஏலம் தாமரைக்கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு மரமஞ்சள் விலாமிச்சுவேர் நெல்லிவற்றல் இவைகளை ஓர்நிறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிபிரமாணம் வெண்ணெயிலாவது ஆவின்பாலிலாவதுகொள்ள சீதம் ரத்தம்விழுதல் வாயிலிரத்தங்கக்கல் முதலானமேகம் இருபத்தொன்றுந்தீரும்.

கர்ப்பூரச்சூரணம்.

கர்ப்பூரம் கோஷ்டம் சாத்திரவேதிகல்நார் சாதிக்காய் கிரும்புசடாமாஞ்சில் ஏலம்குங்குமப்பூ சந்தனம் நற்சீரகம்மல்லி அமுக்குருக்கிழங்கு சீந்திச்சருக்கரை முந்திரிகை பேரீத்து சலாசத்தநெருஞ்சிவேர் விளாவிரை நீர்முள்ளிவிரை இலவம்பிசின் முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் இந்துப்பு வெங்காரம் ஆவாரையரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் சிறுநாகப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு கஞ்சாங்கோரை செஞ்சந்தனம்தக்கோலம் அதிமதுரம் வால்மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணந்தேனிலாவது நெய்யிலாவதுகொள்ள நீர்க்கடுப்பு எரிவுநீரிழிவு மேககாங்கை நீரடைப்பு பாண்டுகாமாலை கண்காலெரிவு சுரம்தாகம்தீரும்.

அமிர்தசஞ்சீவிச்சூரணம்.

சீந்திச்சர்க்கரை பலம்-க முந்திரிப்பழம் தக்கோலம்கோஷ்டம் அதிமதுரம் திரிகடுகு நெல்லிவற்றல் பூஞ்சாந்துப்பட்டை அமுக்குருக்கிழங்கு ஏலம் பூனைக்காலிவித்து குடன்சீரகம் குங்குமபட்டை சாதிக்காய் அரேணுகம் சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வடிகட்டின சூரணம்பலம்-க நீர்வள்ளிக் கிழங்கு விராகனிடை-ரு நிலப்பனைக்கிழங்கு விராகனிடை-ரு விலாமிச்சுவேர் நெருஞ்சிவித்து வெட்டிவேர் தாமரைக்கிழங்கு அல்லிக்கிழங்குவகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகளையிடித்து வடிகொண்ட சூரணத்தையும் ஒன்ருய்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யிற்கொள்ளநீர்க்கடுப்பு எரிவு அடைப்பு மூத்திரப்பாளை கைகால்காந்தல் எலும்புருக்கி பெரும்பாடுதீரும் இதுகளெல்லா மிச்சாபத்தியம்.

சீந்திச்சருக்கரை பலம்-௧ சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரிவால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு கசகசா தாளிசப்பத்திரி மாசக்காய் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வடிகொண்டசூரணம் பலம்-௧ சீனிபலம்-௬ ஒன்றாய் கலந்து திரிகடிபிரமாணத்தில் வாலைரசசெந்தூரம் வைத்து நெய்யிற் கொள்ள மேகநீர்பிரமேகம் பிரமியம்அஸ்திசுரம் வெட்டை மூலசூடு பித்தம் கைகாலெரிவு மேசவூரல்தீரும்.

கொடிவேலிசூரணம்.

கொடிவேலிவேர் புங்கம்வேர் ஆயிலிபப்பட்டை இவைகளின் சூரணம் வகைக்குபலம்-௧ கடுக்காய்சுக்கு திப்பிலி கடுகு கரியசீரகம் வகைக்குபலம்-௨ இவைகளை வெதுப்பி சூரணித்து ஒன்றாய்க் கலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள வாதவாயு பட்சவாதம்தீரும்.

மதுராதிச்சூரணம்.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் விலாமிச்சுவேர் தக்கோலம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ மல்லிகிரும்பு சிறுதேக்குமிளகு திரிபலைகூகை நீர் முத்தக்காசு திப்பிலிலவங்கம் லவங்கப்பத்திரி நன்னாரிவேர் பருத்திவிரைப்பருப்பு நெற்பொரி நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௨ வெதுப்பிபொடித்து தாளிசபத்திரி சூரணம் விராகனிடை-௪ சீனி பலம்-௪ கூட்டி திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம் அரோசியம் நெஞ்செரிவு கிறுகிறுப்பு வாந்திதீரும்.

வச்சிரவல்லிசூரணம்.

திரிகடுகு திரிபலை கல்லுப்பு ஏலம்லவங்கம் சிற்றரத்தைதிப்பிலிமூலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பாங்கிப்பட்டை அக்கிராகாரம் இந்துப்பு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அமுக்குரூக்கிழங்கு வகைக்கு கழஞ்சு-௪ கடுகுரோகணி வெங்காரம் ஓமம் வகைக்குகழஞ்சு-௨ நவாச்சாரம் கல்மதம் வகைக்குகழஞ்சு-௧ இவைகளையிடித்தசூரணம்பாதியும் சீனிபாதியுங் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேன் நெய் பாலிற் கொள்ள கபாலவாயு குன்மம் காசம் கபம் பித்தம் உஷ்ணம் வெட்டை அபானவாயுதீரும்.

மகாஏலாதிச்சூரணம்-முற்றிற்று.

மஸ்துமீகரசாயனப்படலம்.

அதாவது சூரணபாகங்களை நெய்தேன் சர்க்கரைகலந்து கிளறியுண்ணுதலாம்.

கூறுமாந்தர்தானறிய குறிப்பாய்மருந்துரசாயனத்தை
தேறும்பாகம்தானறிந்து திறமாயருந்தவேண்டுமானல்
கோறும்வருடமொன்றுக்குள் கொள்ளும்விதியேசரியாகும்
மீறுமாண்டில்மேற்பட்டால் மீளாநோயும்மீளாதே.

இந்தரசாயனங்கள் மானிடர்கள் பிணியுண்டா யிருக்கும்போதும் சுகமாயிருக்கும்போதும் அருந்தவேண்டுமானல் ஒருவருஷத்திற்குள்ளாக சாப்பிடுவதே தேகத்திற்குவலுவு பிணியும்நீங்கும் மேற்பட்டால் வியாதிபோகாது அதனல்பலனுமில்லைபண்டிதன்பேரிற் குற்றம் சாற்றுவண்ண மிகவுநன்மை.

விருத்தம்.

திரும்லேகியரசாயனமுந் தெளிவாயறியமானிடற்கு
சாரும்பிணிகள்தானகல தயவாய்ப்பலநூலாராய்ந்து
சேரும்பாகம்பிசகாமல் தெளியவுரைத்தபண்டிதந்தான்
மேருமுனிவர்தான்கூடி மெய்யாயறைந்தநிந்நூலே.

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கோரைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் ௨ முப்புரண்டி தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி இவைகளின்மூலம்வகைக்குப்பலம்-க பிரப்பங்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-ங மல்லிசித்தரத்தை கோஷ்டம் லவங்கம் தாளிசபத்திரிவகைக்கு விராகனிடை-ங வெட்டிவேர் கூகைநீர் விலாமிச்சபவேர் கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-ரு குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-க தான்றிக்காய் வாய்விளங்கம் மாசக்காய் தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-௨ அதிமதுரம் கிராம்புசாதிக்காய் சாதிபத்திரிஏலம் அதிவிடயம் கொடிமுந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்கு விராகனிடை-ரு இவைகளை ரவியிலுலர்த்தித் தனித்தனியே இடித்துவடிகட்டி யிடைப்படி ஒன்றாய்க்கலந்து ஆவின்பால்விட்டுப் பிசைந்து ஒருபடி ஆவின்பாலும் ஒருபடிதண்ணீருங் கலந்து ஒருசட்டியிலிட்டு துணியினல் வாயில் வேடுகட்டி அதின்மேற்பிசைந்து மருந்தைவைத்து சட்டியால் மூடி பால்வற்றும்வரை எரித்து மருந்தை எடுத்துலர்த்தி ஒருசட்டியில் மூன்றுபடி ஆவின்நெய்விட்டுத் தீபம்போலெரித்துக் கொதிக்கும்போது பத்துக்கதலி வாழைப்பழத்தை தோல்நீக்கிப் பணம்போற் கிள்ளிப்போட்டு அயக்கரண்டியாற் கிண்டிச் சிவந்துவரும்போது பத்துபலச்சீனியை போட்டுக்கிண்டி கரைந்த பருவத்தில் கீழேயிறக்கி ஷை சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு அரைப்

படி தேன்விட்டு மிசர்மித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குப் புன்னக் காய்பிரமாணம் மண்டலங்கொண்டால் நீரிழிவு நீர்க்கடுப்பு இற்று வடிதல் மேலிளைப்பு சித்தபிரமை வெட்டைவெடிசூலைசலக்கழிச்சல் மூலப்பாண்டு காமாலை சோகைகாசம் உழைமாந்தம் குன்மம் குஷ்டம் கிணமுருக்கி கிருகிருப்பு கபாலவாயுகண்டச்சூலை அண்டவாயு கன்னபுற்று மகோதரம் விக்கல் அதிசாரந்தீரும்.

நாடி॰ள் பலத்து தாதுபுஷ்டிபுண்டாகும்பத்தியமில்லை ஆனல் அவபத்தியம் பழையதாகாது.

பரங்கிப்பட்டை அமுக்குருக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-ம நிலப் பனைக்கிழங்கு பலம்-டு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குபலம்-உ நன்னாரி வேர் சங்கம்வேர் திரிகடுகு திரிபலை லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ வாய்விளங்கம் மல்லிகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் குருசாணி அரத்தை சந்தனம் சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவேர்கொடிவேலிவேர் விலாமிச்சுவேர் தக்கோலம் வால்மிளகு முந்திரிகை பேரீத்து வெட்பாலையரிசி தாமரைக்கிழங்கு சாதிக்காய்கிராம்பு பத்திரி கரிவேப்பிலை வகைக்குப்பலம்-க குங்குமப்பூ கோரோசனைபச்சைகர்ப்பூரம்,வகைக்குகழஞ்சு-க இவையெல்லாம் ரவியிலுலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்து முன்போற் பிட்டவித்துலர்த்தி ஆவின் பால்படி நாலில் சீனிநாலுசேர்போட்டுப் பாகுசெய்து அப்பால் நெய்படி-உ கூடவிட்டுக்கிண்டி ஒன்றாய்லேகித்தபின்பு கீழேயிறக்கி ஷை சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு தேன்படி-க விட்டுப் பிசைந்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ள கிரந்திசூலை கண்டமாலைவாயுவாதம் பிரமியம் லிங்கப்புற்று சிலேத்மரோகம் கசு-ம் தீரும்.

கெந்தரசாயனம்.

திரிகடுகு கிராம்பி ஏலம் லவங்கபட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சுவேர் ஓமம் சீரகம் குருசாணிஓமம் சித்தரத்தை சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம் பூலாக்கிழங்கு ஆனைத்திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கூகைநீர் முந்திரிகை சந்தனம்தக்கோலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சி மல்லிபேரீச்சம்பழம் திரிபலை சாதிப்பத்திரி வெட்டிவேர் குங்குமப்பூ நிலப்பனைகிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு நெருஞ்சி நீர்முள்ளி பூனைக்காலி இவைகளின் வித்து வகைக்கு விராகனிடை-௪ பரங்கிப்பட்டை-உம இவைகளைத் தனித்தனியே இடித்துவடிகட்டி யிடைப்படி ஒன்றாய்க்கலந்துமுன் போற் பிட்டவித்துலர்த்தி எழுபதுபலச்சீனியை ஆறுபடிதண்ணீர் விட்டான்கிழங்குச் சாற்றிற்கரைத்துக் காச்சி பாகுபதத்தில் ஒரு படி ஆவின்நெய்யில் சுத்திசெய்த நாலுபலக்கெந்தகத்தை போட்டு

கரையக்காய்ச்சி பாகில் விட்டுக்கிண்டி நீர்வற்றினதின் பேரிலிறக்கி அதில்சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு தேன்படி-க கூட விட்டுப்பிசைந்து கலசத்திலடைத்து நெல்லுக்குள் பத்துநாள்வைத்தெடுத்து கழற்காய்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்கொள்ள வாதம்எண்பது பித்தம்நாற்பது கிருச்சனம்ஆறு சூலை பதினெட்டு சோகை க்ஷயம் வேகம் அக்கினிமந்தம்தீரும்.

கதலிரசாயனம்.

கோஷ்டம்பலம்-ச கண்டதிப்பிலிசுக்கு சாதிக்காய்கிராம்புசிரகம் மிளகரணை சங்கம்வேர் வகைக்குபலம்-உ இவைகளை யிடித்து வடிகட்டி முன்போல் பிட்டவித்துலர்த்தி இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் நூறுகதலிப்பழத்தையும் பத்துபலச்சீனியையும் கரைத்துக்காச்சி பாகுபதத்தில் ஒருபடி ஆவின்நெய்விட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்து நீர்வற்றினதின்பேரில் கிழேயிறக்கிச் சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு காற்படி தேன்விட்டுப் பிசைந்துவைத்துகொண்டுவேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைபாக்கு பிரமாணத்தில் வங்கபற்பம் ரசபற்பம் வைத்துச்சாப்பிட பெரும்பாடு எலும்புருக்கி பிரமேகம் சூலை அரையாப்பு கிரந்தி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை ஊஷ்ணம் எரிவு காந்தல் சிரங்கு சொரிகரப்பன் மேகஊறல் கிராணிமூலச்சூடு இளைப்பு இருமல் நீரிழிவுகிரிச்சனந்தீரும்.

இஞ்சிரசாயனம்.

அரைப்படி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் இந்துப்பைக் கரைத்து அதில்மேற்றோல்சீவி பணம்போலரிந்த இஞ்சிபலம்-ம போட்டு-ங நாளும் வைத்துலர்த்தி இடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் திரிகடுகு திரிபலை சிரகம் சதகுப்பை மகரப்பூ அதிமதுரம் அதிவிடயம் மல்லிஓமம் கற்கடகச்சிங்கி தாளிசபத்திரி சோமனுப்பு பொட்டிலுப்பு லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-வ கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் பெருங்காயம் வகைக்குப் பலம் அரிக்கால் பரங்கிப்பட்டை கொடிவேலி வேர்பட்டை வகைக்குப் பலம் மாகாணி இவைகளைவெதுப்பி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் தேன் ஆவின்நெய் வகைக்குபடி-வ விதம்விட்டு நன்றாய்ப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள அஷ்டகுன்மம் நெஞ்செரிவு வாந்தி குடற்புரட்டல் கடுக்கல்கழிச்சல் வயிற்றிரைச்சல் மண்டைக்குத்து பித்தபடபடப்பு வாய்நீறூறல் விலாக்குத்து ருத்திரவாயு செறியாமை அரைசோறுபோற் கழிதல் அபானக்கடுப்பு பொருமல்கைகாலோய்தல்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை விராகனிடை-௩௪ திரிகடுகு சருஞ்சிரகம்ஓமம் குருசாணிஓமம் திரிபலை சிற்றரத்தை பேரரத்தை செவியம் வால்மி ளகு கோஷ்டம் மல்லி கசகசா சடாமாஞ்சில் கிரும்பு சாதிக்காய் இலவங்கப்பட்டை இலவங்கப்பத்திரி தாளிசபத்திரி திப்பிலிமூலம் வகைக்குவிராகனிடை-க சீரகம் ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-உ கொடிவேலி நன்னாரிசங்கு இவைகளின்வேர் நிலப்பனைகிழங்குஅமு க்குருக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-க இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி காலேயரைக்காற்படி ஆவின்நெய்யில்-௩௪ விராகனிடைசீனிகலந்து காச்சி இளகினதின்பின்பு அதில்சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறின பின் தேன்படி-வ விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன் றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகவாயு வாயுத்திரட்சிதீரும் உப்பைக்கூட்டி புளிப்புபுகை தள்ளவும்.

மஸ்துமீகரசாயனப்படலம்-முற்றிற்று.

லேகியப் படலம்.

அதாவது எவ்வகை சூரணபாகங்களுடன் முக்கியமான செந் தூரங்கள் பஸ்பம் முதலானதுகளை மெழுகுபோல் இளகினபதத்து டன் கிளறி யுண்ணுதலாம்

விருத்தம்.

பூட்டினார்லேகியத்தின் வயதுமார்க்கம்
　பொல்லாதபாவிகட்கும் கருமிகட்கும்
காட்டினார்வயதுதான் திங்கள்எட்டு
　களிப்புரவேதின்பதுவு மமிர்தமாகும்
மாட்டினார்சித்தர்கள்தான் செய்யுமார்க்கம்
　மகிமையடாமண்டலத்தில் யார்க்குங்கிட்டா
மூட்டினார்வயித்திய சங்கிரகமாக
　முழுமக்கள்தானறிய மொழிந்திட்டாரே.

இதன் தாத்பரியம் லோகத்துமானிடர்கள் அறியவேண்டிஇந் நூலிற்சொல்லிய லேகியங்களை எட்டுமாதத்திற்குள் சாப்பிடுவதே தேவாமிர்தமாகும் மேற்பட்டால் விஷாமிர்தமாகும் ஆனதால் பெ ரும்பாலும் பிணியாளர்க்கு பண்டிதன் கவனித்து அவிழ்தங்களின் வயதறிந்து கொடுக்கவேண்டும் என்பதாம்.

அமிர்தசஞ்சீவிலேகியம்.

வல்லாரைசிறுபுள்ளடி கொடுப்பை சிற்ருமுட்டிதாழைவிழுது வகைக்குபலம்-௫ இடித்து உ௰-படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம் ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-உ௦ ஒன்ருய்க் கலந்து அதில் மேற்பாளை நீக்கின பத்துபலம இஞ்சியை மயனமாயரைத் துப்போட்டு வேகவைத்து வெந்ததின்பேரில் சீனிகற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-௬௨ வீதம்போட்டுப்பாகுசெய்து கோஷ்டம்வால்மிளகு ஏலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிக்காய்கிராம்பு அக்கிராகாரம்சிவதை ஓமம் நறுக்குமூலம் திரிகடுகு அரத்தை சாதிபத்திரி தாளிசப்பத்திரி அதிவிடயம் திரிபலை வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் வில்வபழ பாலிலவித்துச்சுத்திசெய்த பரங்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-உ அன்னபேதிகாயம்முந்திரிகைப்பழம் பேரீச்சம்பழம் கூகைநீர் வகைக்குப் பலம்-௦ குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைக்கர்ப்பூரம் அபின் வகைக்குகழஞ்சு கூ-வீதம் பொடித்த சூரணத்தையும் அரைப்பலத் தேற்ருவிரையை ஆவின்பாலில் ஊறவைத்து அரைத்ததையும் நாலுபலம் சீந்திற்சருக்கரையும் சிறுகச்சிறுகப்போட்டு மருந்துக்குத்தகுந்த நெய்யைச் சிறுகசிறுக விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி ஒருபடித் தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகத்திலெடுத்த சகலரோகமும் அஸ்திசுரம் காங்கைசீதம் இரத்தம்விழுதல் வாயுபாண்டு சோகை காமாலை முதலான சகலரோகமுந்தீரும்.

குண்டலாதிலேகியம்.

சங்கம்வேர்பலம்-எ செவியம் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குப் பலம்-௫ வில்வம்கொடிவேலி சீந்தில்நிலப்பனை சிற்ருமுட்டிகொட்டி அமுக்குரு இருவேலி இவைகளின்மூலம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப் பலம்-உ௰ இவைகளையிடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டெட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி கூகைநீர் பலம்-ச சிறுநாகப்பூ கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் வகைக்குபலம்-௬ஏலம் லவங்கம் முத்தக்காசு சிறுதேக்கு கற்கடகச்சிங்கி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம்-உ இவைகளையிடித்து வடிகட்டினசூரணத்தையும் அரைப்படி சுக்குச்சூரணத்தையும் அரைப்படிமிளகுத்தூளையும்தூவி ஒருபடி தேன்விட்டுப் பிசைந்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவர சிலேத்மரோகம் கூகூ-ம் சகலவாயுவும் குன்மம்-அம் விக்கல்வாந்தி ஒக்காளம்பீனிசம் சன்னி தோஷம் சுரம்குத்து உளைவு வயிற்றுப்பிசம் அக்கினிமாந்தம் செறியாமை நெஞ்செரிவு பித்தமுந்தீரும்.

கூழ்ப்பாண்டலேகியம்.

கூழ்பாண்டச்சாறுபடி-ச தாழைவிழுது தென்னம்பூ எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-க ஆவின்பால்படி-உ ஒன்ருய்க்கலந்து ய-பலச் சருக்கரையைக்கரைத்து காய்ச்சிபாகுசெய்து அதில்சீரகம் மல்லிகோஷ்டம் மிளகுமாசக்காய் ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அதிமதுரம் தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-க சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-உ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கி ஆற்றி தேன்படி-உ விட்டுப்பிசைந்து புன்னைக்காய்வீதஞ்சாப்பிட்டு வர காமாலைசோகை அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டைபிரமியம்வெள்ளை விழுதல் நீர்ச்சுருக்கு ஊஷ்ணநோய்தீரும் தேகம்புஷ்டியாகும் விந்தூறும் புளி புகையிலைதள்ளவும்.

வில்வாதிலேகியம்.

மேற்ருேல்போக்கின வில்வவேர் துலாம்-க சந்து அமுக்குரு சத்திச்சாரணை மிளகரணை விலாமிச்சு முக்காவேளை நன்னரி மணி வேம்பு அறுகுகற்ருழைதாழை கீழ்க்காய்நெல்லி விளாவெள்ளறுகு நெல்லி வேலிப்பருத்தி தூதுவேளை குட்டி விளா நெரிஞ்சி சிறுவழுதலை இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-ய இருதூணிநீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-ச கரிசாலை வல்லாரை நெல்லிக்காய் புளியாரை மணத்தக்காளிகுமட்டி மாதளம்பழம் நீர்முள்ளி ஆடாதோடை மொசிமுசுக்கை இவைகளின்சாறுவகைக்குபடி-க ஆவின்பால் படி-உ ஒன்ருய்க்கலந்து ஐம்பதுபலச் சீனியைகலந்து காச்சி பாகு செய்து அதில்சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி வால்மிளகுகுருசாணிஓமம் மதுரம்கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் சடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி தாளிசபத்திரி வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அதிவிடயம் அரத்தை பேரரத்தை கடுக்காய்ப்பூ ஓமம்மரமஞ்சள்கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் விளாவரிசி வெட்பாலையரிசி மல்லி கூகைநீர் காட்டாத்திப்பூ விளாம்பழத்தோடு சிறுதேக்கு நிலவேம்பு இருப்பைப்பூ சந்தனம் வகைக்குப்பலம்-வ வெதுப்பிப் பொடித்துத்தூவி நெய்படி-க கூடவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கியாற்றி தேன்படியறைவிட்டுப்பிசைந்து ஒருமண்டலங்கொள்ளதானியபுடம்வைத்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணந்திரிலோகசெந்தூரம்வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பித்தம் நாற்பது உப்பிசம் ஊஷ்ணவாயு கைகாலெரிவு காந்தல் அரோசியம் கசப்பு அன்னத்துவேஷம் வாந்திவிக்கல் வெள்ளோக்காலம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை மயக்கம் கிறுகிறுப்பு குலையெரிவு குன்மம் மேல்மூச்சுஏங்கல் கிராணிகழிச்சல் காமாலை சோகை பாண்டு நீரிழிவு அந்தரவாயுமுதலான வியாதிகள்தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-ரு இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டுகாலிலொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்து ஆறுபலம் சருக்கரையைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து மிளகு செவியம் திப்பிலி இவைகளின்பொடி வகைக்குப்படி-வ ஏலம் இலவங்கம் சுக்கு சிறுநாகப்பூ தாளிச்சபத்திரி வகைக்குபலம்-க சாதிபத்திரிகிரும்பு வகைக்குபலமறை இவைகளையிடித்து வடிகட்டின தூளைத்தூவிநெய்படி அரைக்கால்விட்டுகிண்டியிறக்கி ஆற்றி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவந்தால்வயிற்றுவலி குன்மம் இருமல் ஈளை சயம் நெஞ்செரிவு வாயுகிராணி அதிசாரம் பித்தகாசம் தேககாந்தல் நீரேற்றம் விக்கல்விடபாண்டுசுரம்உப்பிசம் வயிற்றுளைச்சல் வாந்தி பித்தம் மலக்கட்டுதீரும்.

வில்வவேர்துலாம்-க இடித்து இருதூணித் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டிலொன்ருய் வற்றவைத்துவடித்து நாற்பத்தொருபலங்சற்கண்டைக்கரைத்து பாகுசெய்து சுக்குபலம்-சஉ மிளகுசிறுநாகப்பூதிப்பிலி வகைக்குப்பலம-உஉ அரத்தைசெவியம் சீரகம் வகைக்குபலம் நஉ தேற்றுவேர் கொடிவேலிவேர் வகைக்குப்பலம்-கஉ ஏலம் லவங்கம் பச்சிலைகச்சோலம் வகைக்குகழஞ்சு-க இடித்துத்தூவி நெய் தேன்விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டை பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர முந்தினபிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகள்தீரும்.

வில்வவேர் பலம்-ரு அதின்பழம்-உ0 முடிக்துப் பதக்குநீரிற் போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் வெல்லம்பலம் 0 கரைத்துக்காய்ச்சி பாகுசெய்து திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகு சீரகம் ஏலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி அதிமதுரம் கூகைநீர் வாலுளுவையரிசி சடாமாஞ்சில் அதிவிடயம் அகில் இந்துப்பு வகைக்குபலம் உ குங்குமப்பூ கிராம்புசாதிபத்திரி சாதிக்காய் கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-உ வெதுப்பிபொடித்துதூவி நெய்தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம் சத்திவிக்கல் நெஞ்சுவலி அரோசியம் மூக்குநீர்பாய்ச்சல் குலையெரிவுகாமாலை கிராணி ஈளைஇருமல் வயிற்றுவலி கிருமிமூலங்தீரும்

வில்வவேர்பலம்-ா விலாமிச்சுவாகை பாதிரிவிளாகன்னரி சிற்றுமுட்டி பேராமுட்டி குட்டிவிளாகிலவாகை முன்னைமுசுமுசுக்கை கொடிவேலி தேற்று இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம்-ந இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்துவடித்து கியாழத்துடன் குமட்டி மாதுளம்பழச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குபடி-க-ஆவின்பால்படி-உ விட்டு நாலுசேர் சருக்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து திரிகடுகு திரிபலாதி லவங்கம் ஏலம்கோஷ்

டம் மதுரம் கெந்தகம் சிரகம் கருஞ்சிரகம் வாய்விளங்கம் சாத்திர வேதி தாளிசபத்திரி சண்பகப்பூ அக்கிராகாரம் மல்லி விளாவரிசி சிறுதேக்கு முந்திரிகை பேரீத்து வில்வப்பூ வாலுளுவையரிசி சடா மாஞ்சில் சிறுநாகப்பூ நாகணம் பருத்திப்பரும்பு கிம்பவித்து இலு ப்பைப்பூ வகைக்குபலம்-க இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துத் தூரி நெய்படி-உ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றிதேன்படி-உ விட்டுக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமா ணஞ் சாப்பிட்டுவர அரோசியம்விக்கம் சதிபாண்டு விடபாண்டுவயி ற்றெரிவு உப்பிசம்கிராணி கைகாலெரிவு காந்தல் அன்னத்துவேசம் க்ஷபம் சுவாசகாசம் சூலைசுரம்-௬௪ பித்தம்-௪௰ அதிசாரம்திரும்.

வில்வம் முக்காவேளை சுக்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கு பலம் ௨௰ சிற்றாமுட்டி பலம்-௰ கூந்தல்முள்ளி சாரணை கண்டங்காரிவிலா மிச்சு சீந்தில் கொடிவேலி பொன்முசுட்டை நன்னாரி இவைகளின் மூலம் சிறுதேக்குவகைக்குபலம்-௫ காட்டுமல்லிகைபலம்-௨ இவை களையிடித்து இருதூணிநீரில்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்துடன் ௨-படி பால்விட்டு நாலுசேர் சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகுகாச்சி அதில்திரிகடுகு திரிபலாதிகிராம்புஏலம்கரு ஞ்சிரகம் நற்சிரகம் கோஷ்டம் தாளிசபத்திரி ஓமம்குருசாணிஓமம் சித்தரத்தை மல்லி லவங்கப்பட்டை அக்கிராகாரம் ஆனைத்திப்பிலி வால்மிளகு சாதிக்காய் இந்துப்பு வகைக்குபலம்-க வெதுப்பி பொ டித்துதூவி நெய்படி-க விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்படி-௨ அயச்செந்தூரம் மண்டூரச்செந்தூரம் வகைக்குபலம்-௨ சேர்த்துப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட ௯௰ வியாதிகள் திரும்.

நெல்லிக்காய்லேகியம்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறுபடி-அ இஞ்சிச்சாறு ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குபடி-க வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப் பலம்-௨௰ இடித்து எட்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தக் கியாழம்படி-௧௰ ஒன்றாய்க்கலந்து சீனிபலம்-௬ கற்கண்டு பலம்-௰ கரைத்துக் காச்சி பாகுபதத்தில் சுக்குக் கண்டதிப்பிலி கருஞ்சிரகம் அதிமது ரம் வகைக்குபலம்-௪௰ மிளகுதிப்பிலி கடுகு வாய்விளங்கம் முந்தி ரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்குபலம் அரையேஅரிக்கால் நற்சிர கம் சாதிக்காய் தான்றிக்காய் கடுக்காய்வகைக்குப் பலம்-௨௰ இலு ப்பைப்பூ மல்லி சன்னலவங்கம் வகைக்குப் பலம்-௰ சாதிப்பத்திரி வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம் சதகுப்பை தாளிசப்பத்திரி லவங்கப் பத்திரி இந்துப்பு வெங்காரம் சவுக்காரம் அமுக்குராவேர் நன்னாரி வேர் ஆடுதின்டாபாளைவேர் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கற்கடகச் சிங்கி கூகைநீர் வகைக்கு விராகனிடை-௨௰ குருசாணிஓமம் வெடி-

புப்பு கத்தரிமஞ்சள் வளையலுப்பு பெருங்குரும்பை வகைக்குவிராகனிடை-கவ வலம்புரிக்காய் விராகனிடை-கஉ பெருங்காயம்விராகனிடை-உ இவைகளைப் பொடித்துத்தூவி மருந்துக்குத்தக்க ஆவிநெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம் பித்தவாயு அரோசிபம் இருமல் சுவாசகாசம் க்ஷயம்எலிகடி நாவரட்சி உட்சுரம்கிராணி அக்கினிமந்தம் குன்மம் கைகால் உடம்பெரிவு பித்தகாமாலை சோகை நெஞ்சுத்துடிப்பு கிருகிருப்பு எலும்புருக்கி நீர்த்தாரைஎரிவு சுருக்கு வியர்வைதீரும்.

அறுபதுபலம் நெல்லிவற்றலை ருஉ-படிதண்ணீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் உ௰-பலச் சர்க்கரையைப் பாகுசெய்து அதில் அதிமதுரம் கூகைநீர்முந்திரிப்பழம்வகைக்குபலம்-உ பேரிச்சம்பழம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-ரு இவைகளையரைத்து நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு புன்னைக்காய்பிரமாணங் கொள்ள வாந்தி பித்தம் காமாலை பித்தபாண்டு வரட்சி திமிர்வாயு சோகை நீர்ச்சுருக்கு குன்மம் உடம்பெரிவுதீரும்

ா-பல நெல்லிவற்றலைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச்சீனியைக் கரைத்து பாகுசெய்து அதில்சுக்கு ஓமம்மூலம் கிராப்பு தக்கோலம்ஏலம் குங்கிலியம் குக்கில் வாய்விளங்கம் சீரகம் கொத்தமல்லிகூகைநீர் அதிமதுரம் வகைக்குபலம்-க இடித்துத்தூவி ஒருபடிநெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்து வைத்துக்கொண்டுவேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர அஸ்திசுரம் உழலைசாந்தல் கிராணி வாயுபொருமல் இருமல் க்ஷயம் ஈளைதீரும்.

தான்றிக்காய்லேகியம்.

ா-பலத் தான்றிக்காயைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச்சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில்அதிவிடயம் சாதிக்காய் அபின்கஞ்சா வகைக்கு பலம்-க சூரணஞ்செய்து ஒருபடிநெய்விட்டுக்கிண்டிலேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருசுண்டைக்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரபொருமல் வாயுகடுப்பு இரத்தம் அதிசாரகிராணிமூலம் ஊஷ்ணந்தீரும்.

கடுக்காய்லேகியம்.

ா-பலக்கடுக்காயை இடித்து தூணிநீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச்சருக்கரையைகரைத்து பாகுசெய்து அதில்சிலதை இஞ்சிமிளகு ஓமம்வாய்விளங்கம் திப்பிலி வகைக்குபலம்-க இவைகளை அரைத்துப்போட்டு ஆவின்நெய் படி-க

விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு புன்னைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள அக்கினிமந்தப்சூலை மலசலக்கட்டுமாபுமூலந்தீரும்.

கொட்டைநீக்கிய கடுக்காய்பலம்-ங சிவதை புளியாரை வல்லாரை சூரத்துநிலாவரை வகைக்குபலம்-உ கடுகுரோகணி கிரும்பு திப்பிலி சிறுநாகப்பூ வாலுளுவையரிசி கற்கடகச்சிங்கி கருஞ்சீரகம்மிளகு தான்றிக்காய் மல்லி தாளிசபத்திரி வகைக்குப் பலம்-வ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குப்பாதிசருக்கரைகலந்துநெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மலசலக்கட்டு ஊஷ்ணம் வாயு மேககாந்தல் கால்கையெரிவு சூலையெரிவு குடலைப்புரட்டல் மூலைச்சூடுகாந்தல் இளைப்புவரட்சி புகைச்சல் இருமல்தீரும்.

சுக்குலேகியம்.

ரா-பல சுக்கைச்சிதைத்து தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபல பனைவெல்லத்தை கரைத்து பாகுசெய்து ஓமச்சூரணம் கருவேப்பிலைச்சூரணம் வகைக்குப் படி-உவீதம்தூவி அரைப்படிநெய்விட்டுக் கிண்டி வைத்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர கிராணிமூலம் திசைவாயு அதிசாரம் கடுப்புஇரத்தம் பாரிசவாயுவீக்கம் சூலை பொருமல் மந்தம் செறியாமை புளித்தேப்பந்தீரும்.

மிளகுலேகியம்.

ரா-பல மிளகைச்சிதைத்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் பத்துபலங்கற்கண்டைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து அக்கிராகாரம் சீரகம்கிராம்பு ஏலம்கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் பத்திரி நறுக்குமூலம் வகைக்குப் பலம்-க இடித்துத் தூவி படிநெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலாற்றி தேன்படி அரைவிட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம்-சுகூ கபம் நீர்த்தோஷம் சில்விஷம் வாதம் வாயுதீரும்.

திப்பிலிலேகியம்.

ரா-பலத் திப்பிலியைத் தூணிநீர்ற்சிதைத்துப்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்பத்துபல கற்கண்டைக்கரைத்து பாகுசெய்து சுக்குஅரத்தை அக்கிராகாரம் கடுக்காய் ஓமம் சீரகம் கொத்தமல்லி வெப்பாலையரிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம்வகைக்குபலம் க-பொடித்து வடிகட்டித்தூவி அரைப்படி நெய்விட்டுக்கிண்டி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குபுன்னைக்காயளவு கொள்ள மண்டலத்தில் சிலேத்மம்-சுகூ வாதம் அதிசாரம் வாயுகுன்மம் உப்பிசம்நீங்கும்,

வெள்ளைப்பூண்டுலேகியம்.

ா-பலம் வெள்ளைப்பூண்டைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்பத்துபலச் சீனியைப்போட்டுபாகு செய்து பெருங்காயம் சுக்குவால்மிளகு கடுகுஇந்துப்பு ஓமம் ஏலம் திப்பிலி மிளகுசீரகம் திரிபலை வெட்பாலைபரிசி அதிவிடயம்வாய்விளங்கம் வகைக்குபலம்-க பொடித்துத்தூவிக் காற்படி ஆவின்நெய்யை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்து வேளை ஒன்றுக்கு புன்னைக்காயளவு கொள்ள வாயுவும் குன்மமெட்டும்நீங்கும.

கடுகுலேகியம்.

ா-பலக்கடுகைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய்வற்றவைத்து வடித்து அதில்பத்துபலம் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகு செய்து ஓமம்சுக்கு திப்பிலிகிராம்பு காயம் கொத்தமல்லி சீரகம்வாய்விளங்கம் மஞ்சள் அதிவிடயம் வகைக்குபலம்-க இடித்துத் தூவிக் காற்படி நல்லெண்ணைவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்துக் கொண்டு வேளைஒன்றுக்குப் புன்னைக்காயளவுகொள்ள மூலரோகம்வாயு உதிரத்திரட்சி புளித்தேப்பம் செறியாமை பொருமல் குன்மவாயு மலசலக்கட்டுத்திரும்.

வெந்தியலேகியம்.

ா-பலம் வெந்தயத்தைதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய்வற்றவைத்து வடிகட்டி பத்துபலஞ் சதாரையைக்கரைத்து பாகுசெய்து அதில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம்கசகசா அதிவிடயம் ஓமம் சாதிக்காய் கிராம்பு அபின் கஞ்சாசுக்கு குராசாணிவகைக்குப் பலம்-க பொடித்துத்தூவி படிநறுநெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்துவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டு வர கிராணிகடுப்புத் திரும்.

ஓமலேகியம்.

ா-பலம் ஓமத்தைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலச் சருக்கரையைக் கரைத்து பாகு செய்து அமுக்குருக்கிழங்கு குக்கில் பரங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி வகைக்குப்பலம்-க பொடித்துத்தூவி நறுநெய்படி விட்டுக்கிண்டிலேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீதம்சாப்பிட்டுவரபரங்கிசூலைசிரங்கு குஷ்டம்கிரந்திப்புண்சில்விஷம் வாயுத்திரும.

பெருங்காயலேகியம்.

பெருங்காயம் பலம்-உ தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்ருக்கி பத்துபலச் சீனியைப்போட்டு பாகுசெய்து வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு மிளகுசுக்கு வகைக்குபலம்-க பொடித்துத்தூவி உ-படி ஆவின்நெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சு வீதங்கொள்ள வாயுவாதந் நீரும்.

இஞ்சிலேகியம்.

ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் முப்பதுபலச் சீனியைக்கலந்து காய்ச்
சிக் கரைந்தபின்பு இறக்கி அதில்மேற்றோலீக்கின பத்துபலம்இஞ்
சியை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுல் மயனமாயரைத் துலர்த்தின சூரண
த்தையும் அறிந்து உப்புக்கலந்து மோரில்போட்டு ஊறவைத்துலர்
த்தின பிரண்டை உலர்ந்தகரிப்பான் பூவரசம்பட்டை வகைக்குப்
பலம்-க வாலுளுவையரிசி தாளிசப்பத்திரி சுக்குமல்லி சித்திரமூலம்
கற்கடகச்சிஙகி ருசாணிஷமம் மிளகுசீரகம் ஏலம்திப்பிலி அதிமது
ரம் கோஷ்ட திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-஽ இவைகளையிடித்துவடி
கட்டின சூரணத்தையும் தூவிக்கிண்டி வேளைஒன்றுக்கு கொட்டை
ப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவாயு ஊஷ்ணம் சத்திகுன்
மம் அரோசியம் விக்கல் அஸ்திசுரம் சன்னி அசீரணவாயு உப்பிசந்
திரும்.

கண்டாத்திரிலேகியம்.

ஆழாக்கு ஆவின்நெய்யில்ரு-பல வெல்லத்தைப் போட்டுக்காச்
சிக் கரைந்தபின் இறக்கி மேற்றோலேபோக்கிய பதினைந்துபலம் இஞ்
சியை சிறுகஅறிந்து ஆவின்நெய்விட்டுச் சிவக்கவறுத்திடித்து வடி
கட்டின சூரணத்துடன் திரிகடுகு சித்தரத்தை செவிபம் மதுரம்சிறு
தேக்கு வாய்விளங்கம் ஏலம்திரிபலை மல்லி சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்
திரி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி நெற்பொரி வகைக்குக்கழஞ்சு
ந-சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் வகைக்கு கழஞ்சு
உ-இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி யிடித்து வடிகட்டினதூளையும் ஒருபல
ச்சீனியையும் தூவிக்கிண்டி ஆற்றி ஆழாக்குதேன்விட்டுப் பிசைந்து
வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவு கொ
ள்ள புகைச்சல் இருமல் பித்தம் நெஞ்செரிவு வாந்தி தொண்டைக்
கட்டு தலைநோய்குன்மம் வரட்சி மலசலக்கட்டு உட்சுரம் தாபசோ
பம் வயிற்றிரைச்சல் பொருமல் சீய்இரத்தம் வாயு அக்கினிடங்தம்
அபானவாயு கிராணி அதிசாரம் கழிச்சல்திரும்.

இஞ்சி கண்டங்கத்திரி நெருஞ்சி முள்ளங்கி எலுமிச்சம்பழம்
இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க ஆவின்பால்படி-உ ஒன்றாய்க்கல
ந்து அதில் எட்டுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துக்காய்ச்சி பாகு
செய்து திரிகடுகு சீரகம் ஏலம் வாய்விளங்கம் கிராம்பு தாளிசப்பத்
திரி வகைக்குபலம்-க சூரணித்துத்தூவி அரைப்படி ஆவின்நெய்விட்
டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலாட்டி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்
றுக்கு பாக்களவு மண்டலங்கொள்ளவாதம்பித்தம் வாந்திருலைஇசிவு
அரோசியம் அன்னத்துவேஷம் குன்மம் பொருமல் விக்கல் பித்த
எரிவு கடுப்பு கபாலக்குத்து மயக்கந்திரும் இதுகளெல்லா மிச்சாபத்
தியம்.

அஷ்டகுன்மலேகியம்.

தைவேளை பிரண்டை குப்பைமேனி இவைகளின்சாறு வகைக் குப்படி-க ஒன்ருய்க்கலந்து காய்ச்சிக் குழம்புபருவத்தில் கல்வத்திட்டு கடு-பலம் இலுப்பையவரப்பைச் சுட்டகரியையுந்திரிகடுகுஓமம் வகைக்குக்கழஞ்சு-ரு இவைகளையும் கூடப்போட்டு மெழுகுபோல ரைத்த பின்பு அஞ்சிபலம்பனைவெல்லத்தைசேர்த்து பிசைந்துதான் றிக்காய்போற் குளிகைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டை வீதஞ் சாப்பிட்டுவர அண்டவாதம் குன்மம் சென்டை உபபிசம் செறியாமை பெருவயிறு வாயுத்திரட்சி மலக்கட்டு வாயால்நீர் இரத்தம்வடிதல் சகலவாயுதீரும் பத்தியம் கைப்புப்புளிப்புத் தள்ளவும்.

நாரத்தங்காய்லேகியம்.

நாரத்தம்பழம் இஞ்சி மூக்கரைச்சாரணைவேர்இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-ச ஒன்ருய்கலந்து ஐம் ரதுபலக்கருப்புக்கட்டியை கரைத்து காய்ச்சி பாகுசெய்து அதில்திரிகடுகு ஏலம் அதிமதுரம் தேசாவரம் கோஷ்டம் சிற்றரத்தை மல்லி தாளிசப்பத்திரி முந்திரிப்பழம் வகைக்குபலம்-க அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் வால்மிளகுசிறுநாகப்பூ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு திரிபலை குருசாணிஓமம் சந்தனம கரியசீரகம் வகைக்குபலம்-உ இவைகளையிடித்து வடிகட்டினசூரணத்தையும் கடு-பலச் சீனியைத்தூவி ஒருபடிநெய்யைவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி இரண்டுபடிநெய்யைவிட்டுக்கிண்டிமெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி இரண்டுபடி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருபுன்னைக்காய்வீதங் கொள்ள பித்தம் நெஞ்செரிவு அரோசியம் வாந்திதாபசுரம் வாதபித்தருட்சைகிருகிருப்பு வாயுதலைநோவு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு காந்தல்தீரும் பத்தியம் புளிகசப்புமோர் நீக்கவும்.

சிவதைலேகியம்.

பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்திடித்து வடிகட்டினசிவதை சூரணம் வகைக்கு விராகனிடை-கருடு முத்தக்காசு சூரணம் விராகனிடை-ருரு திரிகடுகு திரிபலை கண்டதிப்பிலி இந்துப்புஓமம் கடுகுரோகணி வாய்விளங்கம் அதிவிடயம் மாசக்காய் இவைகளின் சூரணம் வகைக்குகழஞ்சு-க ஒன்ருய்க்கலந்து ஒருபடி சிற்றுமணக் கெண்ணெயில் அஞ்சுபலச் சர்க்கரையைப் போட்டுக் காய்ச்சிக் கரைந்தபின் கீழேயிறக்கி அதில் ஷை சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஒருகொட்டைபாக்குப்பிரமாணம் பத்தியமாய் சாப்பிட்டுவர வயிற்றுவலி வாதம் குன்மம் அக்கினிமாந்தம் கிருமிபாண்டு தலைமயிருதிர்தல் பித்தம் அரோசியம் கிருச்சனம் ஆனந்தவாயு அண்டவாயு மகோதரம் சூலை வாதம் மலக்கட்டு குதிங்காற்குத்து விரற்சொத்தை தேகத்தில்விரும் கறுப்பு எரிவுதீரும்.

பஞ்சதீபாக்கினிலேகியம்.

திரிகடுகு ஏலப்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ வெதுப்பி பொடித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் எட்டுபலக் கருப்புக்கட்டியை கரைத்தெடுத்து பாகுசெய்து அதில்சூரணத்தைதூவி நெய்படிஅரைக்கால்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில்ஆற்றி தேன்படிமாகாணி விட்டுப்பிசைந்து வைத்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரவாயுவாதம் உஷ்ணம்பித்தவாயு சரீரத்தில்உளைவு குத்துவலி கடுப்பு எரிச்சல் பேதிபொருமல் வாயுகிராணிதீரும்.

முடக்கொத்தான்லேகியம்

கார்ப்படி விளக்கெண்ணெயில் முடக்கொத்தானிலைபி° நாலுகழற்சி விரைபருப்பு-௪ மூக்கரைச்சாரணைவேர்-௪ திரிகடுகுதிரிபலைவகைக்குபலம்-௧ கருப்புக்கட்டி பலம்-௬ இவைகளைமயனமாய் பொடித்து அரைத்துபோட்டு மெழுகுபதமாய்கிண்டி கொட்டைபாக்களவுகொள்ள வெட்டைவெள்ளை புண்கள்மேலெரிவு முடக்குசொரி வங்குவயிற்றுவலி கண்புகைச்சல் மேகசூலை மார்புக்குத்து மாரடைப்பு நீர்க்குத்து அண்டவாதம் உட்காந்தல் மலக்கட்டுத்தீரும்.

சண்டமாருதலேகியம்.

கண்டங்கரரி தூதுவேளைமிளகு தக்காளிசங்கிலை ஆடாதோடை துளசியிலை வகைக்குச்சாறுபடி-வ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் ௫-பலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திப்பிலி அரத்தைசுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-௰ இடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவி மாகாணி படி நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கி ஆற்றி அரைக்காற்படி தேன்விட்டுப் பிசைந்துகொண்டு தான்றிக்காய் பிரமாணம் பத்தியமாய்க்கொள்ள சகல இருமலுந்தீரும்.

மிக்குலாந்தகலேகியம்.

பரங்கிப்பட்டை வால்மிளகு தாளிசபத்திரி லவங்கம்சடாமாஞ்சில் சந்தனம் வெட்டிவேர் ஏலம்மிளகு தாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சீரகம் கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் சிந்திச்சர்க்கரை வகைக்குப் பலம்-௩ லவங்கப்பட்டை வகைக்குபலம்-௩ லவங்கப்பத்திரிபலம்-௨ சாதிப்பத்திரிபலம்-வ கூகைநீர்பலம்-வ இவைகளையிடித்துத் தூள் செய்து நாலுபலம் இஞ்சிச்சாற்றில் ௩௨-பலச் சர்க்கரையைப் பாகு செய்து சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கி ஆற்றிப் ௰-பலம் தேன்விட்டுபிசைந்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்குக்கொட்டை பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பித்தகாங்கை தீரும்.

கலிங்காதிலேகியம்.

விளக்கெண்ணை தேங்காய்பால் பேய்குமட்டிக்காய்சாறு வகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சத்திசாரம் நவாச்சாரம் பஞ்சல

வனம் பெருங்காயம் வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு அரத்தை ஆனைத்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் அமுக்குருக்கிழங்கு சதகுப்பை செவ்வியருப்பு மல்லி பொன்முசுட்டைவேர் வகைக்குகழஞ்சு-டு ஓமம்பல மறை சித்திரமூலம்வெந்தயம் வகைக்குபலம்-க வெள்ளைப்பூண்டு பலம் உ-வெல்லம்பலம்-௪ கடுக்காய்-௨௰ தான்றிக்காய்-௰ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாயுகுலைவாயுத்திரட்சி கெண்டைமுதலான உதரரோகங்கள்திரும்.

தூதுளைலேகியம்,

முருங்கைப்பூ தூதுளம்பூ வகைக்குபலம்-க இவைகளைச்சூரணித்துக்குறுணி ஆவின்பாலிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் குறுகிவரும்போது பன்னிரண்டுபலச் சீனியைபோட்டு நெய்படி-வ தேன்படி-வ விட்டுக் கிண்டி தான்றிக்காய் பிரமாணங்கொள்ள பிரமியம்வேகம் எலும்புருக்கி பிரமேகந்தீர்ந்து திரேகம்பலக்கும்.

சித்தாதிலேகியம்.

ஆறுமாசக்காடி புளித்தமோர் வகைக்குபடி-௰ அதில் இடித்த புளியிலை ஒருதூக்கு தூருப்பிடித்த இரும்பு ஒரிடைபோட்டுக் காச்சி எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்துக் கையாந்தகரைச்சாறு படி-உ இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் நெருஞ்சி சிறுகீரை செருப்படை தென்னம்பூ கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-க ஆவின்பால் படி- ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ௰-பலம் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்து பாகுசெய்து திரிகடுகு ஓமம் திரிபலை கோஷ்டம் மாஞ்சில்சீரகம்வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை ஆனைத்திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணஞ்செய்து தூவி ஒருபடி ஆவின்நெய்விட்டு கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி ஒருபடி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவர பாண்டு பித்த வெட்டை வாயு அக்கினிமந்தம் பொருமல் உடம்பிளைப்பு வெளுப்பு சோகை கிராணிநீங்கும்.

சித்திரவல்லாதிலேகியம்:

சித்திரமூலம் வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு சங்கு சங்கங்குப்பி கொல்லங்கோவை அமுக்குரா வெள்ளெருக்கு சின்னிவிளாத்தி குமிழ் மிளகரணை செங்கத்தாரி குன்றி பிரப்பங்கிழங்கு பூதவிருட்சம்வாதகரப்பன் இவைகளின்மூலப்பட்டை முற்றினதேங்காய் நீர்வெட்டி முத்து வெட்பாலையரிசி சுரியசீரகம் காட்டுச்சீரகம் கெந்தகம் தருசுச்செந்தூரம் சூதம்துத்தம் வகைக்குப்பலம்-க பனைவெல்லம் காரெள்ளு வகைக்கு ஒருசேர் சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை-ா பரங்கிப்பட்டை பலம்-உ இவையெல்லாம் மெழுகுபோலிடித்து வேளைஒன்றுக்கு

கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளளுலைகிரந்திமுடக்கு கடுப்பு மேகவாதம் மேகஊறல் வெளுப்பு சொரிசிறங்கு புழுவெட்டு சடிவிஷம் திமிர்குஷ்டம் கண்டமாலை புற்று பிளவை முதலான ரணங்கள் தீரும்.

தாதுபுஷ்டிலேகியம்.

இரண்டுபடி பனைப்பதினியில் நாலுபலக் கருப்புக் கட்டியைக் கரைத்து பாகுசெய்து அதில்தேங்காய்பால் இளநீர் கருப்பஞ்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்கலந்து காய்ச்சி நெய்யை வடித்துவிட்டு ஆல்நாயுருவி பருத்தி ஆவரைமுருங்கை பூனைக்காலி இவைகளின்வித்து அமிர்தசர்க்கரை கிராம்பு சாதிக்காய்சாதிபத்திரி ஏலம்மிளகு லவங்கப்பத்திரி குரோசாணிஓமம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் வாலுளுவைபரிசி சிறுநாகப்பூ குங்குமப்பூதிரிகடுகுதிரிபலைதாளிசபத்திரி சீரகம் வெந்தயம் நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிசருக்கரைகிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் முந்திரிபழம் பேரீச்சம்பழம் சாரபருப்பு ஓமம் கசகசா வகைக்குவிராகனிடை-௯ சுத்திசெய்த கெஞ்சா விராகனிடை-௧௫ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவிகிண்டி மெழுதபதத்திலிறக்கி ஆற்றித்தேன்படி மாகாணி அவித்தகோழிமுட்டைகரு-௫ சர்க்கரைபலம்-௫ இவைகளைசேர்த்து பிசைந்துகொண்டு வேளையொன்றுக்குச் சுண்டைக்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகம் அதிசாரம் வாயுதீரும் வீரியவிர்த்தியும் தேககாந்தியு முண்டாகும்.

பத்துபலச்சீனியை இரண்டுபடி ஆவின்பாலிற்கரைத்துபாகுசெய்து அதில்ஏலம் அதிமதுரம்சுக்கு லவங்கப்பட்டை கோஷ்டம் வால்மிளகு சிற்றரத்தை குரோசாணிஓமம் ஓமம் தாளிசப்பத்திரிசாதிக்காய் சாதிபத்திரி சடாமாஞ்சில் சாரப்பருப்பு பர்ப்படகம் லவங்கபத்திரி சீரகம் திப்பிலிகிரும்பு மல்லி மதனப்பூ அபின் வாலுளுவை ரூமிமஸ்தகி மகரப்பூ வெட்டிவேர் கோரோசனை நறுக்குமூலம் பூனைக்காலி விரை வெள்ளைக்குங்கிலியம் இருவேலி கூகைநீர் அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் கச்சோலம் சாலமிசிரி வகைக்குவிராகனிடை-௫ வெதும்பி இடித்து வடிகட்டினசூரணத்துடன் பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்துஉலர்த்தி ஒன்பது புடஞ்செய்த கஞ்சாத்தூள் விராகனிடை-௫ இவைகளை ஒன்றாய்கலந்துதூவி நெய்படி-வ விட்டுகிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றித் தேன்விட்டுபிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகழற்காய் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தாதுவிர்த்திக்கும்.

வில்வவேர் விலாமிச்சுவேர் நன்னாரிவகைக்கு துலா-வ நறுக்கித் தூணிநீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி நாலில்பத்துபலச்சீனி

யைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில்திரிகடுகு ஓமம் அதிமதுரம் கிராம்பு அபின்வால்மிளகு சிரகம் வாலுளுவைபரிசி சாதிக்கா சாதி பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி மகரப்பூசிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சாரபருப்பு நெல்லிபருப்பு கசகசா சுத்திசெய்தகெஞ்சா வகைக்கு விராகனிடை-௩ வெதுப்பிபொடித்துத்தூவி ஆவின் நெய்படி-௨ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்படி அரைக்கால் விட்டுபிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வயிற்றுளைவு சலக்கழிச்சல் கைகாலெரிவு உழைமாந்தம் வாதம்-அ௰ திமிர்வாதம் பித்தம் குன்மம்விஷபாகவீக்கந்தீரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலிற் பத்துபலச்சீனியை கரைத்து பாகு செய்து அதிற்பத்து அண்டத்தையுடைத்துவிட்டுத் திரிகடுகு சாரப் பருப்பு கசகசா கிராம்புஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிமதுரம் கூகைநீர் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் சன்னலவங்கப் பட்டைச் சுத்தி செய்த கெஞ்சாவகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளைச் சூரணித்துத் தூவி ஆவின்நெய்படி-௨ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கி தேன்படி அரைக்கால்விட்டு பிசைந்து வைத்துக்கொண்டுவேளையொன்றுக்கு புன்னைக்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்தியாகும்.

தாதுவேளைசமூலம் வில்வவேர் அமுக்குறாக்கிழங்கு சந்தனத் தூள் அறுகவேர் சீந்திற்கொடி வகைக்குபலம்-௫ இடித்துப் பனிரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு காய்ச்சி வற்றவைத்த கியாழம் ஆவின் பால் வகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அஞ்சுபலச் சருக்கரையும் மூன்றுபலக் கருப்புக்கட்டியையுங் கரைத்து பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகுகிராம்பு சாதிக்காய் பத்திரி சடாமாஞ்சில் நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம்ஏலம் நற்சீரகம் லவங்கம் லவங்கப்பட்டை அபின் சிறு நாகப்பூ கசகசா தாளிசபத்திரி ஓமம்வால்மிளகு சிற்றரத்தை அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் சுத்திசெய்த கஞ்சாவகைக்கு விராகனிடை-௫ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துத்தூவி அரைபடி-ஆவின்நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆறிதேன்படி-௨ விட்டு பிசைந்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்குத் தேற்றாவிரைப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும் பிரமேகம் கிராணி அதிசாரம் வாயுபெரும்பாடு எரிகுன்மந்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பாலில் பத்துபலச்சீனியைக் கரைத்துப் பாகு செய்து திரிசாதம் சீரகம் ஓமம்ஏலம் அபின் திரிகடுகு உளுந்துஅதிமதுரம் முத்தக்காசு நெல்லிமுள்ளி அசுவகெந்திக் கிழங்கு பூனைக்காலிவிரை இலவம்பிசின் வாய்விளங்கம் வெங்கம்நிலப்பனை கிழங்கு நெரிஞ்சிவேர் கசகசா சுத்திசெய்தகஞ்சா வகைக்குக் கழஞ்சு-௪௨ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-௨ விட்டுக் கிண்டி

மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப் பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குத் தேற்றாவிரைப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாது விர்த்தியுண்டாகும்.

மதனகாமேசுரலேகியம்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் பத்துபலச் சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு அதிமதுரம் சிறுதேக்கு நீர்முள்ளிவித்து நெரிஞ்சிவேர் மல்லி கோஷ்டம் சாதிக்கா உளுந்து எள்ளு முந்திரி பழம் ஏலம் முள்ளிலவம்பிசின் இந்துப்பு அதிவிடயம் கஸ்தூரி மஞ்சள் கதலிக்கிழங்கு சாரணைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான் கரிப்பான் சமூலம் கொடிவேலிவேர் ஆனைத்திப்பிலி மருட்கிழங்குசிறுநாகப்பூ வெந்தயம் அபின் அப்பிரகசெந்தூரம் திரிபலை லவங்கம் சண்பக வித்து நற்சீரகம் சுத்திசெய்தகஞ்சா பெருஞ்சீரகம் நிலப்பனைக்கிழங்கு லவங்கபட்டை வகைக்குபலங்கால் இவைகளையிடித்து சூரணித்து அதற்குநிகர் பூனைக்காலிவித்து பருப்பின்மாவு சேர்த்துத் தூவி நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்விட்டுபிசைந்து வேளைஒன்றுக்குத் தேற்றாவிரை பிரமாணம்சாப்பிட்டுவரவீரிய விர்த்தியுண்டாகும் இந்திரியங் கட்டும் அதிசாரம் கிராணி பித்தம் சிலேத்மம் வாயுநீரும்புளிநல்லெண்ணை கடுகுநீக்கி ஆவின்பால்நெய் முருங்கைபிஞ்சு கூட்டி பத்தியங்கொள்ளவும்.

வில்வம் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை சிற்றாமுட்டி தொட்டி முக்காவேளை நன்னாரி சங்கங்குப்பி காட்டுமல்லிகை சீதேவியார் செங்கழுநீர் பொன்முசுட்டை இம்பூரல் அமுக்குரா ஓரிலைத் தாமரை சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிபருத்தி காட்டாமணக்கு சின்னி இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம்-ம இடித்துப் போட்டு-ரு மரக்கால் தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்துஅதில் கரிப்பான் பொடுதலை பிரமி முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கிலை நிலவாகை ஆடாதோடை புளியிலை பழம்பாசி சங்கங்குப்பி பொற்றலைக்கரிப்பான் மாதுளம்பழம் பெரும்பூசனி எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-வ ஒன்றாய்க் கலந்து ௳-பலம் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து மிளகு ஓமம் வெள்ளைப் பூண்டு கடுக்காய் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் அக்கிராகாரம்கடுகுரோகணி அரத்தை திப்பிலிசெவியம் கருஞ்சீரகம் தேசாவரம் வகைக்கு பலம்-க கத்திரிமஞ்சள் தேவதாரம் இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளையலுப்பு சடைச்சஞ்சா குருசாணிஓமம் கசகசா சாரப் பருப்பு அபின் வாய்விளங்கம் மல்லிசீரகம் சுக்கு அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கபட்டை தாளிசபத்திரி வகைக்கு விராகனிடை-ரு சாதிபத்திரி விராகனிடை-க சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-க விட்டுக்கிண்டி

மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி-வ முந்திரிப்பழம் வகைக்குப் பலம்-க சேர்த்துப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாகுப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர சகலவியாதியுந் தீரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

மதனகாமேசுரகுளிகை

வாலேர்சங்கழஞ்சு-ந லிங்கம் கழஞ்சு-க முருங்கைவித்து சாதிக்காய் முத்தக்காசு கிராம்பு அபின்கஞ்சா பூனைக்காலிவித்து பூமிச்சருக்கரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக் கிழக்கு சமுத்திரா சோகிவிரை சாதிப்பத்திரி சாரப்பருப்பு வெங்காரம் வகைக்குபலம்-உ, இவைகளைப்பொடித்து முற்றினதேங்காய்க்குள் அடைத்துமூடிச் சாணியிற்பொதிந்து காயவைத்து சிரட்டைகரும்படி புடம்போட்டு ஆறவிட்டெடுத்துச் சிரட்டைநீக்கி மெழுகுபோலரைத்துத் தேற்றுவிரைப்பிரமாணம் உருட்டி சருக்கரையிற் பொதிந்து சாப்பிட்டு பாலும் அன்னமுங்கொள்ளத்தாதுபுஷ்டிக்கும்கட்டும் புணர்ந்தாற் கலிதமாகாது அதற்குமாற்று எலுமிச்சம்பழம்.

சிறுபூனைக்காலி நத்தச்சூரி நீர்முள்ளி முருங்கை அமுக்குறு செம்முள்ளிநெரிஞ்சிஊமத்து ஒரிலைத்தாமரை கஞ்சா ஆவரைமுள்ளிசங்கு முசுமுசுக்கை அழிஞ்சிவில்வம் நெல்லி அத்தி ஆத்தி அரசு ஆல்அவிரி பரசு முசுட்டைதிரிபலை கருவேல் வன்னிமருது மாங்கொட்டை அகத்திதேற்று சிவன்வேம்பு செங்நாயுருவி பாற்கொரண்டி இவைகளின்வித்து நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் சமுத்திராப்பழம் வாழைமுருங்கை விளாவேலா வேம்பு இலவு இவைகளின் பிசின்சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குறுசாணி ஓமம் அமிர்த சருக்கரை சீனிகற்கண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியம் மதனப்பூ அப்பிரகசெந்தூரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை முந்திரிப்பழச் சாற்றால் நாற்பதுநாழிகையரைத்து கடலைபிரமாணம் உருட்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகுளிகைவீதம் ஆவின்பாலி லொருமண்டலம் கைப்புபுளிப்புநீக்கி உட்கொள்ள யானைபலமுண்டாகும். தாதுவிர்த்திக்கும் விந்துகட்டும்.

தேய்ந்த உருக்குளியை லேசாய்த்தட்டிக் காய்ச்சி வாழைக்கிழங்குச்சாற்றில் தோய்த்து நொரிக்கிபொடித்து அது நனையத்தக்க பரட்டைக் காயைபொடித்து அதில் வருகிறபாலை விட்டு உலர்த்தி கல்வத்தி பிராய் மரபாலால் மெழுகுபோலரைத்துக்குன்றிபோலுண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம் ஆவின் பாலிற்கொள்ள தேகம் பலக்கும் வீரியவிர்த்தியுண்டாகும்.

அபின் மதனப்பூ கிராம்பு சாதிக்காய் மராட்டிமொக்கு தங்கபற்பம் சாம்பிராணிப்பூ முருங்கை ஆல் அரசு ஆத்தி இவைகளின்

வித்து அதிமதுரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் முருங்கைப்பூச் சாற்று லாட்டிச் சுண்டைக்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஆவின்பாலில் முருங்கைபூவை போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் ஒருண்டையை யுரைத்து ஒருமண்டலம் புளிஉப்புநீக்கி பத்தியம்பாலும் அன்னமு ங்கொள்ள தேகம்பலத்து தாதுகட்டும்.

அமுக்குறாக்கிழங்குநீர்முள்ளிவித்து குருந்தொட்டிவேர் இவை களை ஓர்நிறையாய்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெ யில் மத்தித்து உண்டுவர தாதுவிர்த்தியாகும்.

சாதிக்காய் அதிமதுரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் குங்குமப்பூ லவங்கப் பட்டை முருங்கைவித்து பூனைக்காலிவித்து அமுக்குறாக் கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கசகசா ஓமம் குருசாணிஓமம் சமுத்திரா சோகிவிரை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க் கரைசேர்த்து தேன்விட்டு மூன்றுநாளாட்டி தூதுவேளங்கா யளவுசாப்பிட விரியவிர்த்தியாகும்.

முத்துவிராகனிடை-௨ தங்கம் விராகனிடை-௫ பவளம்-௪முரு ங்கைவித்து ஆவரைவித்து மகிழம்வித்து நெருஞ்சிவித்து நீர்முள்ளி வித்து பருத்திவிரைப்பருப்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௩ அபின்விராகனிடை-௨ இவைகளை தேன் விட்டரைத்துச் சுண்டைக்காய்பிரமாணஞ்சாப்பிட்டு ஆவின்பாலில் முருங்கைபூவை போட்டுக்காய்ச்சி சாப்பிட்டுபுணர தாதுகட்டும்.

மூன்றுமுட்டை மஞ்சட்கரு அபின் அக்கிராகாரம் நிலப்பனை க்கிழங்கு சர்க்கரை இவைகளை ஓர்நிறையாய்த் தேன்விட்டரைத்து சுண்டைக்காய் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டு முன்போல் ஆவின்பாலைக் குடித்துபுணர தாதுகட்டும்.

மதனகாமேசுரநெய்.

திரிகடுகு சிறுநாகப்பூ கிராம்பு சாதிபத்திரி வால்மிளகுசீரகம் தக்கோலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ கோரக்கர்மூலி அபின் வகைக்குக் கழஞ்சு-௫ இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து முக்காற்படி நெய்யில் வேகவைத்து நெய்யைவடித்து ஒருகரண்டி சாப்பிட்டு புளித்தள்ளி பாலும் அன்னமும் புசித்து புணர்ந்தால் இந்திரியங் கலிதமா காது.

மதனபூரணவல்லாதி.

எள்ளுபூமிசர்க்கரைக் கிழங்கு சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை வகைக்குபலம்-௨ அமுக்குறாக் கிழங்குபலம்-௧ நாயுருவி நத்தைச் சூரி பாற்சொறண்டி கஞ்சா துளசி அரசு அத்தி ஆல் முருங்கை நீர் முள்ளி பூனைக்காலி ஆவரை திருநீற்றுபச்சை கருவேல் சிறுகீரை

பொன்னாவரை தேற்றா இவைகளின்வித்து வகைக்குக் கழஞ்சு-உ திரிகடுகு சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி சோய்பு கருவாப்பட்டை சாரபருப்பு வால்மிளகு மதனப்பூ சிறுநாகப்பூ அபின் கசகசா ஏலம் ஓமம் வாலுளுவைபரிசி கோஷ்டம் வகைக்கு பலம்-க சுத்தி செய்து வறுத்தகஞ்சா பலம்-ச இவைகளைக் கல்லுரலில் நாலுசாமம் யிடித்துச் சினிபலம்-டு கற்கண்டுபலம்-உடு சேர்த்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு அரைவிராகனிடை வீதம் பாலிற்கொள்ள விந்து கட்டும் மயங்கினால் எலுமிச்சம்பழச்சாறும் ஈருள்ளிச்சாறும் கொடுக்கமாறும்.

மதனசஞ்சீவி.

ஒருபடி ஆவின்பாலில் நாலுபலக் கோதுமைமாவையும் உய்-பலச்சினியையும் போட்டுக்கிண்டிக் காய்ச்சி பாகுபதத்தில் நீர்முள்ளிவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு லவங்கப்பட்டை பனைவேர் வகைக்குப் பலம்-ச கருவேலன்பிசின் கஞ்சா வகைக்குபலம்-உ சந்தனம் சாதிக்காய் கிராம்பு பெருஞ்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை - உ திப்பிலி பலம்-ஏ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-ஏ விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கி ஆற்றி பேரீச்சம்பழம் பலம் - ச தேன்பலம்-ய சேர்த்து பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப் பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர விந்தூறும் போகமிகும்.

மதனப்பால்.

சந்தனம் தேற்றாவிரை முருங்கைவேர்பட்டை இவைகளை ஓர் நிறையாய்த் தேங்காய்ப்பாலிலரைத்து உட்கொள்ள விந்து கட்டும் புளித்தள்ளவும்.

பூனைக்காலி நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிசர்க்கரைகிழங்கு இம்மூன்றையும் ஆவின்பாலிலாவது கல்லத்திப்பாலிலாவதுஅரைத்துண்டாலும் வீழிக்கிழங்கையும் பூமிசர்க்கரைக் கிழங்கையும் ஆவின் பாலிலரைத்துண்டாலும் சிராசெங்கழுநீர் கூரட்டைவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் பாலிலரைத்துக் கொண்டாலும்தாதுவிர்த்தியுண்டாகும் நீர்முள்ளி முருங்கை முசுட்டை பாற்குரண்டி இவைகளின் வித்து கசகசாவகைக்கு விராகனிடை-டு இவைகளை பொடித்து வடிகட்டி ஒருபடி ஆவின்பாலிற்போட்டுச் சிறுதீயாயெரித்து அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துச் சினிகலந்து இந்தப்படி பத்துநாட் கொள்ள லேபனமுண்டாகும் ஆவின்பாலில் நெரிஞ்சிபூவையும் முருங்கைப் பூவையும் போட்டுக் காய்ச்சி காலையிலும்மாலையிலும் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும்.

தம்பனவெண்ணை.

சிவந்த ஆவின்பால்படி ஒன்றில் அறுபது வெள்ளெருக்கம்பூவை போட்டுக் காய்ச்சி பூக்குழைந்தபின்பு எடுத்துபோட்டுநன்றாய்

காய்ச்சி புரைக்குற்றிக் கடைந்தவெண்ணெ பச்சைபுனுகு கோரோசனை இவைகளை ஒர்நிறையாய் மத்தித்து லிங்கத்திற்பூசி புணரப் பூடிக்கும்.

தந்தாதிலேகியம்.

வல்லாரை புளியாரை கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாறு தேங்காய்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்கலந்து அதில் நாற்பதுபலச் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து தியாற்றி அதில்சாரணைவேருகு காட்டுக்கரணைசாரணை அமுக்குரா பிரண்டை மாள்சேனை அமிர்தவல்லி புளியமடல் ஆனையருகு கொட்டி ஆம்பல் நெய்தல் கோரைமுள்ளங்கி நிலப்பனை பூமிசர்க்கரை மாதுளை செங்கழுநீர் இவைகளின்மூலம் பிடிகிழங்கு ஆவரைபஞ்சாங்கம் வெள்ளுள்ளி நெருஞ்சி நீர்முள்ளி ஊமத்துநாயுருவி கஞ்சா கழற்சி முருங்கை பூனைக்காலி நத்தைச்சூரி இவைகளின் வித்து வகைக்குபலம்-க இவைகளை ஆவின்மோரி லவித்துலர்த்தி இடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் திரிகடுகு நறுக்குமூலம் பரங்கிப்பட்டை சித்தரத்தை எலம்திரிபலை கல்மதம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தேற்றாவிரை கிராம்பு கார்கோலரிசி ஓமம் கெருடப்பட்சிக் கல்நார் கஞ்சா கர்ப்பூரம் பச்சைசந்தனம் தாளிசபத்திரி இஞ்சிவகைக்குப்பலம்-து அபின்விராகனிடை-க இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து ஆவின்பால்விட்டு வாயில்வேடுகட்டி அதின்மேல் மருந்தைவைத்துப் பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைத்தூவிஆவின் நெய்படி-உ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி-க விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர மேகம்மூலம் கிராணி கபாலச்சூடு முதலான வியாதிகள் தீரும் தாதுபுஷ்டிக்கும் தேகம்பூரிக்கும்.

மன்மதசிந்தாமணி.

அரைப்படி ஆவின்நெய்யில் பத்துபலச் சீனியைப் போட்டுக் காய்ச்சிக் கரைந்தபின் இறக்கி அதில் திரிகடுகு எலம் என்னு கிராய்பு உளுந்து கோஷ்டம் வெந்தயம் இலவம்பிசின் அதின்விரை குருசாணி ஓமம் மல்லி அதிமதுரம் கச்சோலம் சாதிக்காய் இந்துப்பூ சிறுதேக்கு கடுக்காய்ப்பூ நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி மதனப்பூ அத்தித்திப்பிலி முந்திரிப் பழம் வசம்பு கடுக்காய் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் இலுப்பைப் பூ செங்கழுநீர் அமுக்குரா சீந்தி நெருஞ்சி பழுபாகல் நிலப்பனை நீர்முள்ளி வாழை தண்ணீர்விட்டான் ஆவரை சத்திச்சாரணை சிறு

காஞ்சோரி இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-க அபின்கிராகனிடை-க ரவியிலுலர்த்தி யிடித்துலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து மூன்போற்பாலிற் பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆற்றித் தேன்படி-வ விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டு பத்தியம் பாலும் அன்னமுங்கொள்ள தேகப்பலக்கும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

வில்வம் பாதிரி பொன்னுங்காணி நன்னாரி நத்தைச்சூரி சிறுநெரிஞ்சி கிழ்க்காய்நெல்லி சிறுகீரை மாதுளை இருவேலி அம்மான் பச்சரிசி ஆரைஅத்தி இவைகளின்மூலம் கஞ்சா சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கூகைநீர் கிராம்பு ஏலம் முந்திரிப்பழம் கற்கண்டு சித்தரத்தை கல்நார் கல்மதம் மல்லி தாளிசப்பத்திரி திரிகடுகு அதிமதுரம் வகைக்குகழஞ்சு-ங கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் குறுசாணிஓமம் லவங்கபத்திரி சிறுநாகப்பூ கோஷ்டம் விளாவரிசி தேவதாரம்தக்கோலம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் வால்மிளகு தேசாவரம் செவியம் கச்சோலம் அன்னபேதி மாதுளத்தோடு அக்கிராக்காரம் வாய்விளங்கம் மகரப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-உ அபின்குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி நெற்பொரி பருத்திவிரைப்பருப்பு வகைக்கு கழஞ்சு க- இவை ஈளையிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து அதற்குப்பாதி சீனி கூட்டித் திரிகடிபிரமாணம் ஆவின்நெய்பால் மாதுளம்பழச் சாற்றிற்கொள்ளமேகவெட்டை தாதுநஷ்டம்நீங்கும் வீரியவிர்த்தியுண்டாகும் பத்தியம்பாலும் அன்னமுங்கொள்ளவும் இஞ்சிச்சாற்றிற் கொள்ள சீதவாதம் பித்தம் குடைச்சல்தீரும்.

சித்திரமூலலேகியம்.

கொடிவேலிவேர் பலம் ா இடித்துக் கலத்தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து பத்துபலச் சருக்கரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளிவெப்பாலைப்பட்டை சீரகம்ஓமம் சிற்றரத்தை இந்துப்புதேவதாரம்செவியம் வட்டத்திருப்பி மஞ்சள் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி புளியமடற்கிழங்கு சிறுவழுதலைவேர் நவாச்சாரம் எவச்சாரம்குமட்டி மாதுளைவேர் பெருங்காயம் வகைக்குப்லம்-க இடித்துச்சூரணித்துத் தூவி நெய்படி-வ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்படி வ-விட்டுபிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருபாக்களவுகொள்ள குன்மமூலகிராணி அக்கினிமந்தம் அகுவை பிலிகை வாதய் வாயு குடல்வாதம்தீரும்.

சிறுகூழ்பாண்டலேகியம்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் இருபதுபலச்சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் பெரும்பூசனிக்காயை மேற்றோல் சீவிநறுக்கி

புலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின பொடிபடி-க கோஷ்டம் லவங்கம் கஸ்தூரிமஞ்சள் இந்துப்பு திரிபலை அதிமதுரம் சாதிபத்திரி திரிக டுகு வகைக்குக்கழஞ்சு-க இடித்துச்சூரணித்து இருவகைச்சூரணத் தையும் ஒன்ருய்க்கலந்துதூவி அரைப்படி நெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தேகவரட்சி எலும்புருக்கி சிரங்கு நீர்க்கடுப்பு கல்லடைப்பு வெட்டை நீரும் தேகங்குளிரும்.

லேகியப்படலம்-முற்றிற்று.

கிருதப் படலம்.

அதாவது கடைசரக்கு சூரணநெய்களால் லேகியம்போல் கிளறி நெய்பதத்தில் இறக்குதலாம் கிருதநெய்ப்படலமென பெபர் பெற்றது.

விருத்தம்.

கூறுங்கிருதஞ்சர்ப்பத்துக் கொடியபாகந்தனையாய்ந்து
வீறுஞ்சாத்திரமனைத்தும்யான் விளங்கத்திரட்டிக்கோதுபட
நீருசாத்திசாத்தியமுந் திறமாய்ப்பண்டிதந்தனையாய்ந்து
கோறுமுனிவர்மானிடத்திற் குறிப்பாயுரைத்ததிதுவாமே.

சந்தனநெய்.

சந்தனக்கட்டை பலம்ச அரத்தைபலம்-ந மிளகு பலம்-உ வில்வவேர்பலம்-க இடித்து பத்துபடி தண்ணீர்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-க ஆடாதோடை முசுமுசுக்கை இஞ்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி-உ கூடவிட்டு அதிமதுரம் அத்திவிரை கலங்கொம்பு வகைக்குப் பலம் தாளிசபத்திரி திப்பிலிசீரகம்சுக்கு பருத்திவிரைபருப்பு கோஷ்டம் கிராம்பு கோரோசனை நெல்லிமுள்ளி அக்கிராகாரம் வகைக்கு விராகனிடை-உ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி பதத்திற் கடுகுடனிறக்கி இரண்டுபலச் சருக்கரையைக் கலந்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர இருமல் விக்கல் சுவாசம் மேகம்பித்தம் வாந்தி தீரும்.

புளியாரைநெய்.

புளியாரைபலம்-௨௰ தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு பொன்முசுட்டைவேர் நன்னாரிவேர் கருவேப்பிலை அதினீர்க்குகோரைக்கிழங்கு விலாமிச்சம்வேர் வில்வவேர் வகைக்குபலம் ௯௰-இடித்து முப்பதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகிஷாயத்தில் ஆவின்நெய்படி-௧ விட்டு தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சுக்கு வகைக்குப்பலம்-௧ வெட்பாலையரிசி கற்கடகசிங்கி சீரகம் சன்னலவங்கப்பட்டை நறுக்குமூலம் லவங்கபத்திரி ஏலம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-௨. சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௧ அரைத்துக்கலக்கி காய்ச்சி கக்கத்துடன் சீனிகற்கண்டு வகைக்குபலம்-௫ அதிமதுரம்பலம்-௧ பொடித்து போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டுவர இரத்தகிராணி இரத்தமூலம் இரத்தஅதிசாரம் இரத்தமேகம் இரத்தபாண்டு இரத்தகாசம் இரத்தபித்தம் வாந்தி வரட்சி காமாலை இருமல் சோகைதீரும்.

புளியாரைச்சாறுபடி-௪. தயிர்த்தண்ணீரிற்படி-௧ ஆவின்நெய் படி ௨-கலந்து அதில் முந்திரிப்பழம் தேவதாரம் வெப்பாலையரிசி அதிவிடயம் சீரகம் வட்டத்திருப்பிவேர் அசமதாகம் வில்வவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧. அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துவேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட கிராணி வயிற்றுக்கடுப்பு குன்மயெரிவு சோகை வாய் கசப்புத்தீரும்.

புளியாரைச்சாறு குறுணி நெய்படி-௨ தயிர் நீர்படி-௧. அதிவிடயம் திரிகடுகு இந்துப்பு பெருங்காயம் எவாச்சாரம் சாதிக்காய் வெட்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் கிராம்பு மாதுலப்பு மரமஞ்சள்லவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௫. அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர ஆறுவகைக்கிராணியுந்தீரும்.

புளியாரை வள்ளிக்கிழங்கு பொன்னாங்காணிஇவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி-௧ செவ்விளநீர்படி-௨ ஆவின்நெய்பால் வகைக்கு படி-௫. சீரகம் மாசக்காய் அதிமதுரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪. ஆவின்பாலாலரைத்துப் பாட்டு காய்ச்சிவடித்து கற்கண்டுபலம்-௧. பத்திரி ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ பொடித்துத்தூவி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவெட்டை பித்தவாயு எரிச்சல் நீர்ச்சுருக்கு மயக்கம் பித்தம் வாந்தி அரோசியந்தீரும் தேகஊரலறும்.

கூழ்பாண்டக்கிருதம்.

பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறுபடி-௨ தாழைவிழுதுச்சாறு தென்னம்புச்சாறு குமரிச்சாறு செவ்விளநீர் வகைக்குபடி-௧. ஆவின்நெய் பால்வகைக்குபடி-௨. ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய் மாசிக்கா

திரிபலாதிசீரகம் ஏலம் வால்மிளகு காட்டாத்திபூ கற்கடகச்சிங்கி மல்லி குராசாணிஓமம் வகைக்கழஞ்சு-௩ இவைகளை ஆவின்பாலலாட்டி போட்டு காய்ச்சிவடித்து இரண்டுபலம் கற்கண்டை பொடித்துத் தூவி அப்பிரகசெந்தூரங்கலந்து கரண்டிவீதங் கொள்ள மேகபிரமியம் ஊஷ்ணம் எரிப்பு காந்தல் நீர்க்குத்து எரிவு அஸ்தி வெட்டை அஸ்திகாங்கை எலும்புருக்கி காமாலை கிராணிபித்தந் தீரும்.

பெரும்பூசினிக்காய்ச்சாறுபடி-ச வெள்ளரிக்காய் பெற்றலைக் கரிப்பான் இளநீர் நீர்வள்ளிக்கிழங்கு சீந்தி சிதேவியார் செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு தாழைவிழுது முடக்கொத்தான இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௩ ஆவின்பால் நெய்வகைக்குபடி-௬ ஏலம் லவங்கம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் கக்சோலம் பச்சைசிறுநாகபூ செவ்வள்ளிக்கொடி ஆனைத்திப்பிலி சாதிக்காய் முந்திரிபழம்பேரீச்சம்பழம் இந்துப்பூ சண்பகபூ நறும்பிசின் அகில்சந்தனம் செஞ்சந்தனம் இநதுப்பு கிராம்பு மஞ்சிட்டி வள்ளிக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு செந்நாயுருவிவேர் கரிப்பாலைவேர் சத்திச்சாரணைவேர் செங்கழுநீர்பு முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் கோஷ்டம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் பொன்னாங்காணிவேர் ஒரிலைத் தாமரைவேர் வகைக்குபலம் முக்கால் இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துபோட்டுக காய்ச்சிவடித்து சினிகற்கண்டு வகைக்குபலம்-௩ புனுகு விராகனிடை-க சேர்த்துவேளைஒன்றுக்கு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட பித்தம் மேகம்அஸ்திசுரம் வெட்டைஉடம்பெரிதல் கண்புகைச்சல் தாதுநஷ்டம் தீரும்.

பெரும்பூசினிச்காய்ச்சாறு நீர்வள்ளிக்கிழங்குச்சாறு வகைக்குபடி-அ கரிப்பான்சாறு பொற்கையான்சாறு ஆவின்பால்நெய் வகைக்குபடி-௩ லவங்கம் ஏலம் இந்துப்பு விளாவரிசி அசமதாகம் சாதிக்காய் சீரகம் கருஞ்சீரகம் சதகுப்பை கூகைநீர்முந்திரிபழம் பேரீச்சம்பழம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சாதிபத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-க ஆவின்பாலாலரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில் பத்துகதலிபழமும் காற்படி சீனியும்போட்டு கடைந்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உளமாந்தைசுரமாந்தை ஆறுவகை கிருச்சனம் மூத்திரபாளை இரத்தகாசம் பித்தகாசந்தீரும்.

பெரும்பூசனிநெய்.

பெருப்பூசனிக்காய்ச்சாறுபடி-அ. வெள்ளரிக்காய்ச் சாறுபடி-௩. ஆவின் நெய்படி-க. இளநீர்படி-௩. ஒன்றாய்கலந்து அதில் ஏலம் கந்தகம்லவங்கம் இலுப்பைப்பூ கூகைநீர் வெருகங்கிழங்கு முந்திரிபழம் பேரீச்சம்பழம் கோஷ்டம் சிறுநாகப்பு முத்தக்காசு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு திப்பிலி கார்கோலரிசி அதிமதுரம் மிளகு வகைக்குகழஞ்சு-௩, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து தேன்

படி-உ சருக்கரைபடி-வ கலந்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரப் பிரமேகம் கிருச்சனம் தேகஎரிவுவாட்சி தீரும் பத்தியம் கைப்புதள்ளவும்.

ஆவரைநெய்.

ஆவரைவேர்ப்பட்டை தென்னங்குரும்பை வகைக்குபலம்-உ௰ நாவற்பட்டை அத்திபட்டை நீர்ப்பூலாவேர் வகைக்குபலம்-௰இவைகளையிடித்து உ௰-ப? தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-உ இஞ்சிசாறுபடி-வ முசுமுசுக்கை சாறுபடி-உ விட்டு அதிமதுரம் நற்சீரகம்மிளகுதுத்திவேர் பழம்பாசிவேர் நாகவல்லிவேர் வகைக்குப்பலம்-க செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சிறுகீரைவேர் பசலிவேர் நெல்லிவற்றல் ஏலம் வகைக்குபலம்-உ புளியங்கொட்டைதோல் ஆவரையரிசி வரப்பூலாக்கொழுந்து வகைக்கு பலம்-உ கருவேலம்பிசின் வெள்வேளாம்பிசின் விளாம்பிசின் வேப்பம்பிசின் மாம்பிசின் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் அறுகங்கிழங்கு வகைக்கு பலம்-வ இவைகளை யரைத்துபோட்டுகாச்சி நெய்யைவடித்து ஆற்றி காற்பலம திப்பிலிப்பொடியு் இரண்டுபல சருக்கரையும் காற்படி தேனுஞ்சேர்த்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகல மேகநீரிழிவு அடைப்புதாசம் மூத்திரக்கிருச்சனம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு கிராணிதீரும்.

கொன்றைநெய்.

கொன்றைவேர் பட்டை பலம்-கரு இடித்து பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்ட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் இஞ்சிச்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குபடி-க மணத்தக்காளிநத்தைசூரிகிழ்க்காய்நெல்லி கொடிவேலி கண்டங்கத்திரி பொன்முசட்டை தழுதாழை வில்வம் தைவேளை சத்திர்சாரணை கொழுஞ்சி சிற்றாமுட்டி பாதிரி இவைகளின்வேர் விளாப்பட்டை ஆபிலிப் பட்டை முடக்கொத்தானிலை நாயுருவியிலை வகைக்குபலம்-வ திரிகடுகு திரிபலை செவியம் வாய்விளங்கம நறுக்குமூலம் தகரம தக்கோலம சதகுப்பை சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் கடுகுரோகணி அரத்தை கார்கோலரிசி வெப்பாலையரிசி வகைக்கு கழஞ்சு-க அரைத்துக் காய்ச்சி வடித்து வேளைக்கு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர முயலகண்டன் முதலான வலிப்பு வாதம்குட்டம் பவுத்திரம் மகோதரம் வயிற்று கட்டி தீரும்.

நாவல்நெய்.

நாவற்பட்டைபலம்-சய யிடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற் போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்பெருமரத்துப் பட்டை ஆவரையரிசி ஆவரைவேர்பட்டை கோஷ்டம் இலவங்கப் பட்டை கற்கடகசிங்கி அதிமதுரம் அதிவிடயம் சடாமாஞ்சில் கூகைநீர்

தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் வகைக்கு கழஞ்சு-௨ ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு ஆவின்நெய்படி-௧ விட்டுக்காய்ச்சி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள பெரும்பாடு தீரும்.

பொன்னாங்காணிநெய்.

பொன்னாங்காணி பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குபடி-௧ எலுமிச்சம் பழச்சாறு படி-௨ அதிமதூரம்பலம்-௨ ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கற்கண்டு கோரோசனை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு-௧ பொடித்துப்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டால் மூலச்சூடுஉஷ்ணம் மேகசாங்கை கைகால்லெரிவுகாந்தல் உடம்பெரிவு வாய்நாற்றம் பிரமியந்தீரும் கண்குளிரும்.

வல்லாரைநெய்.

வல்லாரைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்கு படி-௪ இளநீர் நெய் வகைக்குபடி-௨ சீராசெங்கழுநீர் சாறுபடி-௧ அதிமதூரம்கோஷ்டம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பச்சைகர்ப்பூரம் கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-௩ பாலாலரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை தீயாயெரித்து நாலாநாள் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள ஈளை இருமல் தொண்டைக்கம்மல் சிலவிஷகடி உடம்பிற்காந்தல் நாவரட்சிதீரும்

வல்லாரை பொன்னாங்காணி பொடுதலை வகைக்குச் சாறுபடி-௧ எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி-வ ஆவின்பால் நெய் வகைக்குபடி-௨ சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசக்காய் கடுக்காய்ப்பூ காட்டாத்திப்பூ வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு அதிமதூரம் வகைக்குகழஞ்சு-௨ ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்து இரண்டுபலச்சீனியைபோட்டுக்கிண்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் இரசபற்பம்வைத்து உட்கொள்ள சகலமேகம் ரணகிரந்தி பிரமியம் மேகச்சூலை குட்டம் சொரிசிரங்கு நாபிநோய் யோனிப்புற்று நீர்க்கடுப்பு எரிப்புச் சிறுப்புத்தீரும்.

வல்லாரைச்சாறுபடி-௨ சிந்தித்தண்டு சாறுபடி-௨ நெய்படி-௧ திரிபலைகடுகு சீரகம் கிரும்பு தாளிசபத்திரி அதிமதூரம் கோஷ்டம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் சிறுதேக்கு கடுகுரோகணி நறுக்குமூலம் நன்னாரிவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்கு விராகனிடை-௨ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து இரண்டுபலசற்கண்டைப்பொடித்துத்தூவி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள பழஞ்சுரம் அஸ்திசுரம் வாட்சி இருமல் கனைசுரம் மாந்தசுரம் காமாலை பாண்டு உடம்பெரிவு வயிறெரிவு பித்தம்நீங்கும்.

கடுக்காய்நெய்.

இருநூறு கடுக்காயை விரைநீக்கிப் பதக்குந் தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றுய் வற்றவைத்து வடித்தக் கியாழத்தில் கையாந்

தகரை கிழ்க்காய்நெல்லிஅவுரிபொடுதலை முருக்குகுப்பைபமேனி சிறு செருப்படை சத்திச்சாரணை இவைகளின்சாறு வெள்ளாட்டுநீர் ஆவின்நெய் வகைக்குபடி-க கூடவிட்டு சிவதை சங்கப்வேர் மூக்குரட்டைவேர் கிழ்க்காய்நெல்லிவேர் திரிகடுகுசீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குகழஞ்சு-அ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள சூலைபாண்டு சோகை உதரரோகங்கள்தீரும்.

வில்வநெய்

வில்வவேர்பலம்-உச இடித்துப் பதினாறுபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் ஆவின்நெய் படி-க லவங்கப்பட்டை ஏலம் செஞ்சந்தனம் திரிகடுகு நற்சீரகம்இந்துப்பு கற்கடகசிங்கு பேரீச்சம்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வகைக்குகழஞ்சு-க அரைத்துபோட்டு பதத்தில்வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள விக்கல் சத்திவரட்சிதீரும்.

அவுரிநெய்.

அவுரிவேர் பலம்-சு சங்கப்வேர் முருங்கைவேர் வகைக்குபலம் உ வேலிப்பருத்திவேர் சிவன்வேம்பு சிறுகுருஞ்சா மிளகரணை அழிஞ்சி கருங்கொச்சி இவைகளின்மூலம் வகைக்குப் பலம்-க இவைகளையிடித்துப் பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-க செங்கத்தாரிபட்டை கடுக்காய் கருஞ்சீரகம ஓமம் அழிஞ்சிவிரை கடுகுரோகணிதேற்றாம் பட்டை கார்த்திகைக்கிழங்கு மருட்கிழங்கு கார்போகரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் பொன்முசட்டைவேர் கிழ்க்காய் நெல்லிவேர் எட்டிவிரை எட்டிபவிரை வகைக்குகழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலவிஷமும் காணாக்கடி ஈளை இருமல் மரவெட்டை கடிதீரும்.

அறுகவேர்நெய்.

அறுகவேர்ச் சாறுபடி-ச ஆவின்நெய்படி-க ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் அதிமதுரம்பலம்-க சீரகம சாதிபத்திரி விலாமிச்சம்வேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வில்வவேர் வகைக்கு விராகனிடை-கூ ஏலம் கிராம்பு மிளகுகோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் கொள்ள உடம்பெரிவு பிரமியம் இரத்தபித்தம் நீர்க்கடுப்பு தாகந்தீரும்.

சமுத்திராப்பழநெய்.

சமுத்திராப்பழம் அஞ்சி வெள்ளுள்ளி வகைக்குபலம்-ம இவைகளையிடித்து முச்குறுணி சலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து பிழிந்து வடித்து அதில்முருங்கைவேர் கொடிவேலிவேர் ஓமம்

இந்துப்பு திரிகடுகு காயம்செவியம் நவாச்சாரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் புளியமடற்கிழங்கு வகைக்குகழஞ்சு-உ அரைத்துப் போட்டு ஆவின்நெய்படி-உ விட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம் உதரரோகம் நீர்க்கோவைபீலிகை கெண்டை பெருவயிறுதீரும்.

கண்டங்காரிநெய்.

கண்டங்கத்திரி சமூலம்பலம்-ஙஉ வில்வம் அமுக்குரா ஆடாதோடை சங்கு சிறுவழுதலை இவைகளின்மூலம் பேய்ப்புடல் வகைக்குபலம்-க இடித்து தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்நெய் பெரும்பூசனிக் காய்ச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்கலந்து தாளிசப்பத்திரி மிளகு செவியம் வகைக்குகழஞ்சு-ங ஏலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை திப்பிலி விளாமிச்சு சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சற்கடகசிங்கி வகைக்குக் கழஞ்சு-க ஆவின்பா ட்டிப்போட்டு பதமாய் காச்சிவடித்து திப்பிலி பேரீச்சம்பழம் வகைக்கு மூன்றுகழஞ்சு பொடித்துப் போட்டு வேளைஒன்றுக்கு மூன்றுகழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உழைமாந்தை சுவாசகாசம் ஈளை க்ஷயந்தீரும்

தூதுளைநெய்.

தூதுளைசமூலம் பலம்-உய கறிமுள்ளிவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குபலம்-ய இடித்து பதினாறுபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய் பால்வகைக்கு படி-ங விட்டு திரிபலை திரிகடுகு கோஷ்டம் தாளிசபத்திரி கொடிவேலிவேர் நன்னாரிவேர் சிறுநாகப்பூ வகைக்குகழஞ்சு-ங சிறுகாஞ்சோரிவேர் ஆடாதோடைவேர் அதிமதூரம் நற்சீரகம் தேற்றாவிரை சடாமாஞ்சில் செவ்வல்லிகொடி வகைக்குபலம்-வ மொசிமுசுக்கைவேர் கண்டங்கத்திரிவிரை வகைக்குபலம்-க அரைத்துபோட்டு இஞ்சிச்சாறுபடி-வ விட்டுக்காய்ச்சி கடுகுடனை• தேன்படி அரைக்கால் சர்க்கரைபலம்-ங சேர்த்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ள ஈளை இருமல் காசம் சுவாசம் உய்பிசம் இரத்தகாசந்தீரும்.

விஷ்ணுகாந்திநெய்.

விஷ்ணுகாந்தி பலம்-அ வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்கு பலம்-உ பற்பாடகம்பலம்-ச இடித்து பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்நெய் பால் வகைக்குபடி-க அதிமதூரம் சீரகம் வகைக்குபலம்-க திப்பிலிமிளகு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி தாளிசப்பத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-உ ஏலம்சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ கோஷ்டம் சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் ஒரிலைத்தாமரை நறுக்குமூலம் கடுகுரோகணி வகைக்குவிராகனிடை-ஙஉ கோரோசனை பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்குவிராகனிடை உ இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு

ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உட்சாச்சல் வரட்சி இருமல் சோகை காமாலை கைகாலெரிவு தாகம் வயிற்றெரிவுதீரும்.

சதாவேரிநெய்.

சதாவேரிக்கிழங்குச் சாறுபடி-கஉ குமிமீட்டான்கிழங்குசாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு பெருப்பூசினிக்காய்சாறு கரும்புச்சாறு வகைக்குபடி-க ஆவின்நெய்படி ச ஒன்ருய்கலந்து திரிகடுகு திரிபலை வெப்பாலையரிசி கொத்தமல்லி ஏலம் இலவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சீரகம் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம கூகைநீர் முந்திரிகைபேரீத்து இந்துப்பு ஓமம் கோரக்கிழங்கு சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சந்தனம் வகைக்குகழஞ்சு-ரு அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்துவேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர மூத்திரபாளை நீர்கடுப்பு மூத்து எலும்புருக்கி மேகசுரம கைகாலெரிவு நீங்கும் தேகபுஷ்டி தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

சதலிகந்தநெய்.

கதலிக்கிழங்கு அதின்பூ வகைக்குத் துலாம்-உ இடித்துபதக்கு நீரிற்போட்டு நாலிலொன்ருய் வற்றவைத்து ஆவின்நெய் பால்வகைக்குப்படி-க கரும்புச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குபடி-க ஒன்ருய்கலந்து ஏலம் லவங்கம்சந்தனம் சடாமாஞ்சில் திருபலை ஆலவிழுது செங்கழுநீர்கிழங்கு வகை கழஞ்சி-ரு இவைகளை யரைத்துப்போட்டு நாலுநாட் சிறுதீயாயெரித்து ஐந்தாநாட்காய்ச்சி வடித்துவேளை ஒவ்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ்கொள்ள எலும்புருக்கி மேகவெட்டை பெரும்பாடு நீரிழிவுதீரும்.

முலைப்பால்நெய்.

முலைப்பால் படி-உ ஆவின்நெய்படி-க ஒன்ருய்க் கலந்து அதில் கொடுப்பைவேர் வெள்ளரிவித்து பூசனிவித்து நெல்லி முள்ளி அதிமதுரம் வகைக்குகழஞ்சு-உ அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள உடற்காந்தல் மெலிவுஎலும்புருக்கி கணம் வரட்சி பிரமேகம் வெட்டைதீரும்.

கடுக்காய்நெய்.

கடுக்காய்-ா பிஞ்சுக்காய்நெல்லி பலம்-உ0 இடித்துத் தூணிநீரிற் போட்டுகாச்சி இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து ஆவின்நெய் படி-க பால்படி-உ கலந்ததில் சண்பகம் ஏலம் சிவதைசுக்கு மஞ்சள் சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் திப்பிலி வகைக்குபலம்-உஅரைத்து போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு இருகழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உடம்புவீக்கம் பித்தசோகை உடம்பெரிவு அக்கினிமந்தம் மலசலகட்டு இளைப்பு பித்தம்நீங்கும்,

சுக்குநெய்.

சுக்குபலம்-உச இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு நாலிலொன்ருய் வற்றவைத்தகியாழத்துடன் ஆவின்நெய்படி-உ வெள்ளாட்டுநீர்படி-க

ஒன்றாய்கலந்து அதிவிடயம் காட்டாத்திப்பூ பெருங்குரும்பை கொடிவேலி பெருங்காயம் முத்தக்காசு திரிகடுகுதிரிபலை சிறுதேக்குதிப்பிலிமூலம் விளாம்பிசின் ஆடுதின்டாபாளை இந்துப்பு சீரகம் மஞ்சள் ஓமம்செவியம் வகைக்குகழஞ்சு-௧ அரைத்துபோட்டு காச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம் கிராணி வயிற்றுகழிச்சல் கடுப்பு அதிசாரம் மூலகடுப்புதீரும்.

பிரமிநெய்.

பிரமிசாறுபடி-௪ ஆவின்நெய்படி-௩ பால்படி-௧ ஒன்றாய்க் கலந்து சிவதைசுக்கு திப்பிலி நெல்லிவற்றல் இந்துப்பு விளாவரிசி சற்கண்டு வேம்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குகழஞ்சு-௩ அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டு நாலாநாள் காச்சி வடித்து கைப்புபுளிப்புநீக்கி வேளைஒன்றுக்குஒருகரண்டி வீதங்கொள்ளவாயு அக்கினிமந்தம் நீங்கும் தீபனமுண்டாகும் கபம்அறும் பொன்னிறமாகி புத்திவிர்த்தியாகும்.

கிருதப்படலம்-முற்றிற்று.

ஷர்பத்துப் படலம்.

அதாவது பலபலவகைகளாலும் புட்பரசசந்தனங்களாலும் சர்க்கரை பாகுகற்கண்டு இவைகளால் மெழுகுபதமாய் காச்சி மருந்தினாலும் வேர்வகைகளாலும் பிரயோகிக்கலாம் ஆனதால் யூனனியவாகடப்பிரகாரம் ஷர்பத்துப் படலமெனப் பெயர்வகுக்க பட்டது.

இந்தஷர்பத்துகள் ஒருதிங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

நன்னாரிஷர்பத்து.

முப்பத்தேழரை ரூபாயிடை நன்னாரிவேரை யிடித்து ஒன்னரைபடியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி முப்பத்தேழரை ரூபாயிடைச் சீனியைக் கரைத்துகாச்சி ஒருதுளியை விரலாலழுத்திபார்க்க பிசின்போலிருந்தா லந்தப்பதத்தில் சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு இரண்டு ரூபாயிடை ஷர்பத்தில் நாலுரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பிரமேகம் நீர்சுருக்குநீர்கட்டு நீர்ப்பணைப்பு மேகநீர் கைகால்காந்தல் கண்ணெரிவு நாவரட்சி தாகந்தீரும்தேகங்குளிரும் மருந்திடுநீங்கும்.

சந்தனஷர்பத்து.

முற்றின ௨-பலச் சந்தனத்தூளைப் பத்துபலத் தண்ணீரில்ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள்காச்சி ௪-பலநீர்வற்றினபின் வடிகட்டி அதற்கு ௧௨-பங்கு கற்கண்டையும் ௨-பல பனிநீரையுஞ் சேர்த்துக் காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பதத்திலிறக்கிச் சீசாவி லடைத்துக் கொண்டு

இரண்டுரூபாயிடைவிதம் தண்ணீரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவரமூலச்சூடு பிரமேகந்தீரும்.

ரோஜாப்பூ தாமரைப்பூ வல்லாரை ஷர்பத்து.

க௮-ரூபாயிடை காய்ந்த ரோசாபூவை அரையே மாகாணிப் படி வெந்நீரில் க௨-மணி நேரம்வரை ஊறவைத்து வடிகட்டிகாலே அரிக்கால்படியாய் வற்றவைத்து உ-பலம்சீரும் க௮ம - ரூபாயிடை சீனியுங்கலந்து காய்ச்சி மேற்சொல்லியபடி பதமறிந்து சீசாவில டைத்துக்கொண்டு ஒருரூபாயிடை இரண்டு ரூபாயிடைத் தண்ணீ ரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவர நீர்கட்டு மலக்கட்டு நீர்ப்பணைப்புகாங்கை மூலசூடுநீங்கித் தேகங்குளிரும் இதுபோல் உலர்ந்ததாமரைப்பூவை யாவது உலர்ந்த வல்லாரையையாவது ஷர்பத்துசெய்து சாப்பிட்டு வந்தால் மேககாங்கை திரும்.

திராட்சிபழஷர்பத்து.

திராட்சபழத்தைச் சாறுபிழிந்து வடிகொண்டு அதற்குச் சரி யிடை சீனியாவது கற்கண்டாவது சேர்த்து உ௦-பலம் பனிநீர்விட் டுக்காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பாகுபதத்திலிறக்கி சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு மூன்றுரூபாயிடை ஷர்பத்தை ஆறுரூபாயிடைத் தண்ணீ ரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தச்சூடும் கைகாலெரிவுந் திரும்.

எலுமிச்சம்பழஷர்பத்து.

தேறின எலுமிச்சம்பழம் ரசத்தினிடைக்கு இரண்டுபங்கு அல் லது இரண்டரைபங்கு சீனியாவது கற்கண்டாவது கலந்து காய்ச் சிப் பாகுபதத்தில் சீசாவிலடைத்துகொண்டு முன்னிடைப்படிசாப் பிட்டுவந்தால் பித்தந்திரும்

நாரத்தம்பழ ஷர்பத்து.

நாரத்தம்பழ ரசத்தினிடைக்கு இரட்டிப்பு சீனிகலந்து காய் ச்சி பதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவந்தால்பித்தத் தைத் தணிக்கும்.

கொமட்டி மாதளம்பழ ஷர்பத்து.

கொமட்டி மாதுளையை மேற்றோலைநீக்கி யிடித்துச்சாறு பிழி ந்து அந்தநிறைக்கு முக்காலேயரைக்காலளவு சீனியாவது கற்கண் டாவது கலந்து காய்ச்சி பாகுபதத்திற சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு ஒருரூபாயிடையில் இரண்டுரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டு வர பித்தத்தையும் பித்தச்சூட்டையும் நீக்கும்.

மாதுளம்பழ ஷர்பத்து.

மாதுளம்பழ ரசத்தி னிடைக்கு ஒன்றரைபங்கு சீனிகலந்து முன்போற் காய்ச்சி பாகுசெய்து சீசாவில்லடைத்துக்கொண்டு சாப் பிட்டுவர பித்தம்நீங்கும்.

இஞ்சி ஷர்பத்து.

ஆறேகால்ரூபாயிடை இஞ்சியைத் துண்டுதுண்டாய் நறுக்கி மும்மாகாணிப்படி சுடுதண்ணீரில் நாலுமணிநேரம்வரை ஊறவைத்து வடிகட்டி எரு-ரூபாயிடைசர்க்கரையை கரைத்து பாகுசெய்து சீசாவிலடைத்துகொண்டு சாப்பிடவும்.

காடிஷர்பத்து.

ஒருசீசா காடியை ஒருபீங்கானில்போட்டு சுஅ-ரூபாயிடை சர்க்கரையைப்போட்டு காய்ச்சி பாகுபதத்திற் சீசாவி லடைத்துகொண்டு சாப்பிடவும்.

ஷை ஷர்பத்துகள் நாட்பட விருந்தால் புளித்து குணத்தில் வேறுபட்டுப் போகுமாதலால் தேவையானல் அப்போதைக் கப்போது செய்து உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேணும்.

ஷர்பத்துப்படலம்-முற்றிற்று.

எண்ணெய்ப் படலம்.

பன்னிரண்டுதிங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

செங்கத்தாரிஎண்ணெ.

சிற்றாமணக்கெண்ணெ படி-௧ செங்கத்தாரிப்பட்டை பூதகரப்பன்பட்டை வேம்பாடம்பட்டை பெருமரத்துப் பட்டை கண்டங்கத்திரிவேர் நன்னாரிவேர் களஞ்சிவேர் கிரந்திநாயகம் வேலிப்பருத்திவேர் கடுக்காய் சுக்கு திப்பிலி வகைக்குகழஞ்சு-௨ அரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர தொண்டைப்புற்று நாவுப்புற்று வாய்ப்புற்று நாக்குவெடிப்பு உதடுவெளுப்பு நாக்கு கொப்பளம் பல்லிருகட்டிச் சீழ்வடிதல் வாய்நாற்றம் வாய்கிரந்திதீரும்.

கொமட்டிக்கா யெண்ணெ.

கொமட்டிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௪தேங்காய் பால்படி-௧ சிற்றாமணக்கெண்ணெ படி-௩ ஈருள்ளிச்சாறு படி-௩ கடுகு வெள்ளுள்ளி பஞ்சலவணம் கடுக்காய் கடுகுரோகணி அதிமதூரம் திரிகடுகுஓமம் வாய்விளங்கம் சீரகம்அரத்தை கோஷ்டம்சிறுநாகப்பூ சன்னலவங்கம் வகைக்குகழஞ்சு-௩ அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து காலையில் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர வாதநீர் சீதகட்டுகிருமி பீலிகை நீர்க்கோர்வை உதரரோகம் பெருவயிறு கெண்டை வாயுதீரும.

உள்ளி ஆமணக்கெண்ணை.

வெள்ளுள்ளி பலம்-ா சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சிறுவழுதலை தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி புங்கு ஆயிலியம் கொச்சி மாவிலிங்கு பேராமணக்கு முருங்கை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம் ௫ யிடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு குறுணியாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில் சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி-௪ கூடவிட்டு கலக்கி வசம்பு செவியம் சிவதைசீரகம் கடுக்காய் இந்துப்பு திரிகடுகு ஓமம் கொடிவேலிவேர் பங்கம்பாளைவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ வெள்ளாட்டு பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள வாதகாசம் விக்கல் விஷசுடி குடல்வாதம் பீலிகை கெர்ப்பவிப்புருதி பெருவயிறு பவுத்திரங்கல்லடைப்பு யோனிச்சூலை ரோமைசூலை வாயுதீரும்.

கொடிவேலியெண்ணை.

முடக்கொத்தான் சாறு கள்ளியை வாட்டிப்பிழிந்த சாறு வகைக்குபடி முக்கால் சிற்றாமணக்கெண்ணை படி-௧௦ சிவதைவேர் கொடிவேலிவேர் வெள்ளை காக்கணம்வேர் சிற்றரத்தை சதகுப்பை தேவதாரம் இந்துப்பு திப்பிலி பெருங்காயம் கடுகுரோகணி கழற்சிப்பருப்பு வகைக்குபலம்-௧ சுத்திசெய்த நேர்வாளமுத்து-௨ம வெள்ளுள்ளிபலம்-௪ இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்துக் கடும்பத்தியமாய் கரண்டிவீதங் கொடுக்க அண்டவாதங் குடல்வாதம் வாயு கவுசிதீரும்.

நல்லெண்ணைபடி-வ லில் கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை பலம்-௨ கருப்புக்கட்டி பலம்-வ அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்திற் காய்ச்சி கடுகுடன் வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் கடும்பத்தியமாய் மூன்றுநாள் ஆறுபோது சாப்பிட்டு நாலாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர் வாத்து உப்பைவறுத்துக்கூட்ட அரையாப்புத்தீரும்.

மேகராஜாங்கத்தெண்ணை.

சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி-௪ ஈருள்ளி கழுதைசலத்தில் வரிக்கொம்மட்டி கையாந்தகரை புளியாரை சங்கல்லாரை பிரமி பொடுதலை செருப்படை கருநொச்சி பொன்னாங்காணி நுணா ஆடாதோடை கிரந்திநாயகம் வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு வகைக்கு சாறுபடி ௨-ஒன்றாய்க்கலந்து கொடிவேலி பூவரசுவேர் நிலவாகைவேர் சுடுதுரத்திவேர் கிளிமூக்கு கிழங்கென்ற சுற்றாழைகிழங்கு அப்பைக்கிழங்கு சங்கங்குப்பிவேர் வகைக்குபலம்-௧ இடித்து குறுணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தைக் கூடவிட்டு சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை வால்மிளகு அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வெங்காரம் குருசாணி ஓமம் தான்றிக்காய் கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரி

மஞ்சள் அரத்தை சுக்கு அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி சடாமாஞ்சில் தாளிசபத்திரி சசகசா கஞ்சா வலம்புரிக்காய் பரங்கிப்பட்டை அழிஞ்சிப்பட்டை வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ தக்கோலம் வசம்பு சுக்கு அபின் வசுவாசிசீரகம் ஆனைத்திப்பிலி குங்குமப்பூ சாஸ்திரவேதி வாளம் சேங்கொட்டை சத்திசாரம் எவாச்சாரம் நவாச்சாரம் வகைக்கு விராகனிடை-௪ பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி மெழுகுபதத்தில்வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதம் கடுப்பத்தியமாய் மூன்றுநாளாறு வேளை கோசை பாண்டு கழல்வாதம் அண்டவாதம் கால்வாதம் பக்கவாதம் பவுத்திரம் மூலப்புற்று மண்டைச்சூலை சூலைவாயு ரணம் சூலைதீரும் துவரைபருப்பும் வறுத்தஉப்புங் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

ஐந்தெண்ணைத்தயிலம்.

எள்ளு எரண்டம் இலுப்பைவேம்புபுங்கு இவைகளின்எண்ணை வகைக்குபடி-௧ ஆடாதோடைவேர் அதினிலை தழுதாழை காட்டாமணக்கு திருகுகள்ளி வேளைமேனி மாவிலிங்கு கருநொச்சிநொச்சி வேம்புபுங்கு கொடிவேலி முருங்கை சங்கு காட்டுமுருங்கை தூதுவேளை இவைகளின்மூலம் மாம்பட்டை வகைக்கு பலம்-௫ யிடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து கியாழத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அரத்தை சுக்கு ஓமம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் ஆனைதிப்பிலி காயம் கரியசீரகம் சதகுப்பை தேசாவரம் குரோசாணி வெள்ளைப்பூண்டு வெளிச்சிபிசின் வசம்பு கிறுதேக்கு இஞ்சி சடாமாஞ்சில் கிராம்பு குக்கில் வகைக்குபலம்-வ இடித்துப்போட்டு காய்ச்சி மெழுகுபதத்தில் வடித்து மூன்றுநாள் காசிடை உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பெங்கும் பூசினால் சன்னிதோஷம் வலிப்பு அண்டவாதந் தீரும் நாலாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்த்து உப்புகூட்டவும்.

சுத்தவல்லாதியெண்ணை.

சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-௰௨ யிடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு வகைக்குபடி-௧ ஐந்தெண்ணை கொர்தி அதிமதூரம் கோஷ்டம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் லவங்கப்பட்டை அரத்தை சுக்கு அக்கிராகாரம் சடாமாஞ்சில் தாளிசப்பத்திரி வாய்விளங்கம் ஆனைத்திப்பிலி திப்பிலி கடுகு தக்கோலம் கடுகுரோகணி வால்மிளகு ஓமம் குங்குமப்பூ கருஞ்சீரகம் கடுக்காய் தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ கொத்தமல்லி வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ செவியம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௪ பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து புனுகு கஸ்தூரி வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ போட்டு மூன்றுநாளாறு வேளை காசிடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து ஒருதுளி நாசியில் விட்டு உடம்பிற் பூசிவர முகவாதம் அண்டவாதம் பித்தம் நீலகாசம் பீனிசம் தாகச்சூலை சொரி நீங்கும் பத்தியம் பனிப் பயறும்

உப்புங்கூட்டி வந்து நாலாநாள் சிக்காய்தேய்த்து வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யவும்.

முடக்கொத்தான் என்ணெ.

முடக்கொத்தான் சமூலம் பலம்-௯௰ சிற்றுமுட்டிவேர் பலம் கடு சிறுமணக்கின்வேர் பலம்-௭௨ இலவம்பட்டை முருங்கைப்பட்டை செவியம் சிவதைவேர் வீழிக்கிழங்கு வெள்ளைச்சாரணை வேர் கழற்சிநப்பை கொள்ளுபருப்பு முதியார்கூந்தல் செம்முள்ளிவேர் கொடிவேலிவேர் தேவதாரம் நெரிஞ்சிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௯ இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் கொடிக்கள்ளிப்பால் சதுரக்கள்ளிப்பால் வகைக்குபடி-௨ ஆவின்பால் எரண்டதெண்ணெ தாமரைக்கிழங்குச்சாறு பேய்குமட்டிகாய்ச்சாறு வகைக்குபடி-௪ ஒன்றாய்விட்டு திரிகடுகு சித்திரமூலம் சாதிக்காய் செவியம் ஏலம் பெருங்காயம் வசம்பு ஓமம் மல்லி சதகுப்பை இந்துப்பு பொட்டிலுப்பு அமுக்குருவேர் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை சடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி சிவதை வெட்பாலையரிசி சிற்றரத்தைசந்தனம்நன்னாரிவேர் அண்டத்திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு-௯ அரைத்துப் போட்டு ஐந்துநாள் ரவியிலூறவைத்து காய்ச்சிவடித்து நோயின்பலன் நோயாளியின் தேகபலமறிந்து ஒருகழஞ்சு அல்லது இரண்டுகழஞ்சு கொடுக்க நீர்கட்டு மலக்கட்டு மகோதரம் குட்டம் குன்மம் விஷபாகவீக்கம் கவுசி கெண்டை வெப்புப்பாவை அருவை நீராம்பல் பெருவயிறு விப்புருதி பாண்டு இளைப்பு உதிரக்கட்டால் நேரிடுஞ் சகலரோகமுந்திரும் பத்தியத்திற்குக் கொள்ளு மிளகுநீர் கோழிரசஞ்சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

விப்புருதியெண்ணெ.

விளக்கெண்ணெபடி-௧ கிலவாதை பிரமி பொடுதலை கோழியவரை சின்னி அவுரி வெள்ளறுகு மலைவேம்பு சங்கங்குப்பி கழற்சி காட்டாமணக்கு வகைக்குச்சாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வசம்பு நீர்வெட்டிமுத்து கேர்வாளம் காட்டுச்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை நிவெள்ளுள்ளி கடுக்காய் வகைக்குபலம்-௧ இடித்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து எட்டுநாட்காலையில் ஒருகாண்டிவீதங் கொள்ள விர்த்தியாகும் நாலாறுதபா பிரவிர்த்தியானதின்பேரில் பத்தியங்கொள்ள தேகத்தில் பலவிதமாய்க் கட்டுகிற விப்புருதிக்கட்டியும் அதிலுண்டாகும் புண்ணும் அரையாப்பு பவுத்திரந்திரும்பத்தியம் உப்புபுளி நீக்கவும்.

வேப்பெண்ணெபாதல் விளக்கெண்ணெயாதல் படி-௨ ஆடுதீண்டாபாளை சங்கங்குப்பி காட்டாமணக்கு சின்னி அவுரி வெள்ளறுகு

வேலம்பட்டை இவைகளின்சாறு புங்கம்பால் ஆலம்பால் வகைக்குபடி அரைக்கால் ஒன்ருய்கலந்து துத்தம் சாதிலிங்கம் மிருதார் சிங்கி செந்தகம் சினக்காரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை ங-கார்கோலரிசி வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு விராகனிடை-டு பெர்டித்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து ஷை எண்ணெயை உள்ளுக்குக் கொடுத்து இந்த எண்ணெயை மேலேபோட விப்புருதிப் புண்ணும் புறைவிழுந்த புண்ணும் சூலை அரையாப்பு பவுத்திரப் புண்களும் மற்ற ஆருரணங்களும் ஆறும்.

நீர்டைப்புக்கு எண்ணெ.

விளக்கெண்ணெபடி காலில் ஈருள்ளி பலம்-க சிதைத்துபோட்டுப் பொன்னிறமாய் காச்சி வடித்து பொரித்த வெங்காரம் கடுக்காய்த்தூள் வகைக்குகழஞ்சு-க போட்டு கலக்கிகொடுக்க துன்மாங்கிசம் நீரடைப்புக் கல்லடைப்புத்திரும்.

சாதிக்கா எண்ணெ.

நல்லெண்ணெபடி-க முலைப்பால்படி அரைக்கால் ஆவின்பால் படி-வ ஒன்ருய்க்கலந்து சாதிக்காய்பலம்-உ சாதிப்பத்திரி வெந்தயம் வகைக்குபலம்-க குமரிச்சாற்று லாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து குளிர்ந்த தண்ணீரிலாவது சுடுதண்ணீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருதுளி ரெண்டுதுளிவிட்டு கொடுக்க சனுக்தோஷம் இரத்தவாந்தி இரத்தகாசம் வாந்தி இருமல் கக்குவான் இருமல் சிதபேதி இரத்தபேதி நீரும்.

லவங்காதிஎண்ணெ.

லவங்கம் கற்கண்டு வகைக்கு பலம்-உ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகைக்குபலம்-வ இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடிநல்லெண்ணெயிற்போட்டு முயலிரத்தம்பலம்-வ கூடவிட்டு காய்ச்சிவடித்துஅதில் குங்கும்பூ கோரோசனை வகைக்கு ஒருகழஞ்சு பொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருதுளியல்லது இரண்டுதுளி வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்க க்ஷயம் ஈளை இருமல் உப்பிசந்திரும்.

சந்தன எண்ணெ.

சந்தனத்தூள் பலம்-அ நல்லெண்ணெபலம்-ம இவைகளை பதக்கு நீரிற்கலந்து நீர்வற்றக் காச்சிவடித்து சிசாவிலடைத்துக் கொண்டு பஞ்சிற்றேய்த்து கையில் வைத்திருக்கத் தேகத்தில் வாடையேறிச் சுகத்தைத்தரும் சொரிசிரங்கு கரப்பன் புண்களிற் றடவத்திரும்.

மதனகாமேசுரப்பூ எண்ணெ.

இரண்டுசேர் மதனகாமேசுரப்பூவை மலருமுன்னெடுத்து பதக்குசலத்திற்போட்டுவைத்திருந்துமலர்ந்தபினபு நாலுபலம்நல லெண்ணெவிட்டு வேகவைத்திறக்கி எண்ணெயைத் துண்டாய் பிரி த்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு உடம்பிற்பூசிக்கொள்ள சுகநல் கும் வசியமாகும்.

தாளிசபத்திரிவடகம்.

தூதுவேளைவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குப்பலம்-கஉ, திரிகடுகு கடுக்காய் வகைக்குபலம்-க தாளிசபத்திரிபலம்-உ நெ ல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலமரை ஏலம் கோஷ்டம் சன்னலவங்கப்பட்டை சாதிக்காய்கிராம்பு சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் வெட்பாலைபரிசிலவங்கபத்திரி வகைக்குபலம்-வ சாதி பத்திரி பலம்அரைக்கால் இவைகளையிடித்துசூரணஞ்செய்து ஒரு பானையிலிரண்டுபடி ஆவின்பாலும் அரைபடி பாசிப்பயறும் போ ட்டு வாயில்வேடுகட்டி சூரணத்தைவைத்து சட்டியால்மூடிப் பிட் டவித்திறக்கிப் பதினறுபலம் சர்க்கரையைகலந்து பிசைந்து கொ ட்டைபாக்கு பிரமாணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர நீரடைப்பு கல்லடைப்பு ஏப்பம்வாயு சூசிகாவாயு சூலைகாந்தல் வரட்சிதீரும்.

தாளிசபத்திரி விராகனிடை-கஅ சாதிக்காய் விராகனிடை-க ஏலம் அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு கோஷ்டம் திப்பிலி சன்னலவங்கப்பட்டை வால்மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-ச சுக்கு ஓமம் மிளகு சீரகம் லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைக ளைச்சூரணித்து ஒருபாண்டத்தில் குறுணிபால்விட்டு வாயில்வேடு கட்டி தோல்நீக்கின நாலுபலவெள்ளைபூண்டிற் பாதியைச் சிதை த்து வேட்டின்மேற் பருத்திச்சூரணத்தை வைத்து அதின்மேல் மற்ற பாதிப்பூண்டைவைத்துமூடி பிட்டவித்திறக்கி இரண்டுபல சருக்கரையை சேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர இரத்தம்விழுதல் இருமல் இளைப்பு அரோசியம் வாய்நீருறல் ஊஷ்ணம் மெய்மயக்கம் வாயுமந்தம் புளித்தேப்பம் தீரும்.

காந்தரசவடகம்.

காந்தம் அரப்பொடி இரதம் கெந்தி பெருங்காயம் லிங்கம் இவைகளை ஒர்நிறையாய் கற்றாழைமடற்சோற்றால் மூன்றுதபா அ ரைத்துலர்த்திவைத்துக்கொண்டு தேன்திரிகடுகுபொடியில்வேளை ஒன்றுக்கு ஒருபணவிடைவீதம் மண்டலங்கொள்ள வாயுசன்னி குன்மம் பாண்டு சோகை வீக்கந்தீரும்.

நெல்லி வடகம்.

பதக்கு நெல்லிவற்றலை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றி லூறவைத் துலர்த்தி அதற்குநிகர் சீனியை பாலிற்கரைத்து பாகுசெய்து இந்துப்பு கொடிவேலிவேர் சதுர்ச்சாதம் அதிமதுரம் சீரகம்வகை க்குப்பலம்-க மூந்திரிபழம் திப்பிலி சிவதை வகைக்குபலம்-சஇடி த்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி நெய்பலம்-ச தேன்பலம்-அகூட விட்டு பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கு கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பாண்டு காமாலை பித்தம் இருமல் ஈளை சோகைதாகம் தலைவலி அரோசியம் நீங்கும்.

கெந்தகவடகம்.

கெந்தகம் திரிகடுகு சதுர்ச்சாதம் வாய்விளங்கம் திரிபலை சிறுநாகப்பூ வகைக்குபலம்-டு குக்கில்பலம்-உ சித்திரமூலபட்டை கவ இவைகளைச் சேர்த்தரைத்துத் தான்றிக்காய் பிரமாண முண்டைசெய்து உட்கொள்ள மேகரோகந்தீரும்.

லவங்காதிவடகம்.

லவங்கம் சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சுவேர் திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை-ம இவைகளை பொடித்து முன்போற் பிட்டவித்து கஉம-விராகனிடை வெல்லஞ்சேர்த்து பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் வெந்நீர்கொள்ள வாந்தி வயிற்று பொருமல் கழிச்சல் மார்புவலி அக்கினிமந்தந்தீரும்.

மண்டூரவடகம்.

மண்டூரசெந்தூரம் லோகசெந்தூரம் வெள்ளுள்ளி செவியம் சித்திரமூலம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி ஆனைத்திப்பிலி இந்துப்பூ கோரக்கிழங்கு திரிகடுகுமுத்தகாசுசதகுப்பை நறுக்குமூலம் ஏலம் இவைகளையிடித்து பொடிசெய்து குப்பைமேனி சங்குநொச்சி கையாந்தகரை கீழ்க்காய்நெல்லி பூவரசு தழுதாழை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவிதங்கொள்ள காசம் க்ஷயம் வாயு விக்கல் குன்மம் வாந்திபாண்டு சோகை காமாலை தீரும.

திரிகடுகு சடாமாஞ்சில் திரிபலை சாதிக்காய் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இலந்தைவேர் மரமஞ்சள் இந்துப்பு வாய்விளங்கம் லவங்கம் அசமதாகம் மஞ்சள் சாதிப்பத்திரி திப்பிலிமூலம் செவியம் முத்தக்காசு அரத்தை பொன்முசுட்டைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து அதற்குநிகர் மண்டூரசெந்தூரம் திரிலோகசெந்தூரம் அயச்செந்தூரங்கூட்டி கரிப்பான்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய் போலுண்டைசெய்து தேன்சருக்கரை மோரிற்கொள்ள பாண்டு காமாலை சோகை க்ஷயம் தீரும்.

ஒருபலமண்டூரத்தை எட்டுபல கோசலத்திற் பொடித்துப் போட்டு காய்ச்சி உலர்த்தி அதற்குநிகர் தேவதாரம் மரமஞ்சள் சித்திரமூலம் வாய்விளங்கம் முத்தக்காசு திப்பிலிமூலம் திப்பிலி மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சேர்த்து சூரணித்துவேளைஒன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம் எருமைமோரிற கொள்ள பாண்டுசோகை காமாலைதீரும்.

ஏலாதிவடகம்.

ஏலம் லவங்கப்பட்டை முந்திரிப்பழம் திப்பிலி வகைக்கு பலம் ௬ அதிமதுரம் சருக்கரை பேரீச்சம்பழம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளையிடித்து கழற்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர அக்கினிமந்தம் பித்தம் வயிற்றுவலி மூலக்கொதிப்பினால் இரத்தம் சிதங்காணுதல் நீங்கும்.

செவிய வடகம்.

செவியம் இலுப்பைபூ திப்பிலிமூலம் விலாமிச்சம்வேர் சுக்கு நிலவேம்பு அதிமதுரம் நெய்தற்கிழங்கு வெட்டிவேர் சந்தனம் சதுர்ச்சாதம் மிளகு தாளிசய்த்திரி ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் வெல்லஞ்சேர்த்திடித்து பாக்களவு உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர வாயுவிக்கல் வாந்தி அக்கினிமந்தம நெஞ்செரிவு கிராணி காமாலைசோகை வீக்கம் அருமல்திரும்.

சுக்கு வடகம்.

சுக்குபலப-௬ தாளிசபத்திரி பலம்-௫ செவியம் மிளகுவகைக்குப்பலம்-௧ திப்பிலிபலம்-௪ விலாமிச்சுவேர் சதுர்ச்சாதம வகைக்குபலமரை சூரணித்து முன்போற் பாலிற்பிட்டவித்து சர்க்கரை பலம்-௬ சேர்த்துப் பிசைந்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாண முண்டைசெய்துசாப்பிட்டுவர சத்தி விக்கல் அரோசியம் வாயூறல்வாயு அக்கினிமந்தம் பொருமல் ஈளை இருமல் திரிதோஷம்நீங்கித் தீபனமுண்டாகி தேகம்பலக்கும்.

கடுக்காய் வடகம்.

நூறு கடுக்காயை காடியில்மூன்றுதபாமும்மூன்றுநாள் ஊற வைத்து இடித்துப்போட்டு உலர்த்தி நறுக்கி விரைநீக்கி அதற்கு நாலிலொன்று கல்லுப்பு கோரக்கிழங்கு குறாசாணி ஓமம் சுக்கு கொடிவேலிவேர் திப்பிலி செவியம் திப்பிலிமூலம் வகைக்கு விராகனிடை-௩ மிளகு இந்துப்புஓமம் வகைக்கு பலமரை இவைகளையிடித்து தூள்செய்து அதில் புளித்தமோர் எலுமிச்சம்பழச்சாறு இஞ்சிசாறு வகைக்குபடி-௧ தனித்தனியேவிட்டு பிசறியுலர்த்தி பொடித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாந்தி குன்மம் சுவாசகாசம் மூலம்கிராணி மூலகிராணி அரோசியம் பாண்டுவீக்கம் வயிற்றுவலிசோகைமுதலான ரோகங்கள் தீரும்.

மேகாதி வடகம்.

பத்துபலம்வெள்ளுள்ளியை மேற்றோலைநீக்கிஇருபத்தைந்து பலம் ஆவின்பாலிற் போட்டு தீபம்போலெரித்து வேகவைத்து

ஐந்துபலம் ஆவின்நெய்விட்டு கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி சீனிப்
பலம்-௨௦ கோதுமைமாவுபலம்-௫ தூவிக்கிண்டி வேளை ஒன்றுக்கு
கொட்டைபாக்களவு கொள்ள வெகுமூத்திரமாயிறங்கும் மேகநீரெல்
லாந்தீரும்.

திரிபலை பருத்திவிரைபருப்பு புளியவிரைத்தோல் வெல்வேலா
ப்பிசின் வெண்குன்றிபருப்பு மஞ்சள் காந்தபற்பம் அப்பிரகசெந்தூ
ரம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ இவைகள்கண்டயிடைக்கு ஆவரைவித்
தின் பருப்புக்கூட்டி பொடித்து அத்திப்பால்விட்டு முக்கழஞ்சிடை
உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் எருமைமோரிற்
கொள்ள மேகநீர் இருபதும்நீங்கும்.

லோகாதிவடகம்.

முத்தக்காசு சிந்தில்சுக்கு திப்பிலி வாய்விளங்கம் சித்திரமூலமி
வைகளை ஒர்நிறையாய் பொடித்து அதற்குநிகர்லோகசெந்தூரங்கூட்
டித திரிகடிதேனில் மத்தித்து உண்டுவர பாண்டு சோகை காமாலை
தீரும்.

சவுபாக்கியகண்டி.

சரிசாலை பொடுதலை இவைகளின்சூரணம் வகைக்குப் பலம்-௮
திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் ஒமம் குரோசாணிஓமம் தாளிசபத்திரி
சிற்றரத்தை தேசாவரம் ஏலம் வகைக்குபலம்-௧ சாதிக்காய் சாதிப்
பத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் லவங்கபத்திரி
வால்மிளகு மல்லி வெந்தயம் வகைக்குபலமரை இடித்துவடிகட்டின
சூரணத்தையும் நாலுபடி ஆவின்பாலையுங் குழம்பாய்க் காய்ச்சி யதிற்
சிறுகத்தூவிப் பிசைந்து ஒருசட்டியில் இரண்டுபடி பால்விட்டு ஏடு
கட்டி அதின்மேற் பிசைந்த மருந்தைவைத்து பிட்டவித்துத் தேன்
விட்டு மத்தித்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் இஞ்சி எலுமிச்சம்
பழம் நாரத்தம்பழம் மாதுளம்பழம் இவைகளின்சாற்றிலும் தேனி
லும் அல்லதுசீனியிலும் வெண்ணீரிலுங் கொள்ள சூசிகாகிராணி
குன்மம் வாயு உப்பிசம்தாகம் அரோசியம் அக்கினிமாந்தம் கழிச்
சல்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் ௨௨-பலச் சீனியைக்கரைத்து பாகு
செய்து அதில் எட்டுபலசுக்கை மேற்றோல்சீவி சிறுதுண்டாய்நறுக்கி
அதில்செம்முள்ளி செந்திராய் முருக்கிலை கரிசாலை சிறுசெருப்படை
கரத்தட்டி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-வ தனித்தனிவிட்டுயிரவி
யுலாத்தி யிடித்தசூரணத்துடன் தக்கோலம் வாலுளுவையரிசி கூகை
நீர் கரியபவளம் வாய்விளங்கம் தான்றி நெல்லி திப்பிலி திப்பிலிமூ
லம் வகைக்குபலம்-௧ வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் அமுக்
குரா பொன்முசுட்டை கண்டங்கத்திரி நன்னாரி வுத்திப்பனை வகைக்
குப்பலம்-௨ ஆவின்பாலில் அவித்துலர்த்தி யிடித்த சூரணத்தையுங்
தூவிக்கிண்டித் திரிகடிப் பிரமாணங்கொள்ள கிராணி பிரமியம் வாயு
வாதபித்தம் மேகம் அக்கினிமந்தம் வாதசூலை அந்திரவாயு வாயூறல்
கசப்புத்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் அரைவீசை சீனியைக்கலந்து பாகு செய்து அதில் இஞ்சி வாலுளுவையரிசி ஓமம் வாய்விளங்கம்திப்பிலி மிளகு ஏலம் கரிசாலை வகைக்குப்பலம்-௧ சதகுப்பைபலம்-௨ மல்லி பலம்-௩ சுக்குபலம்-௮ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கி ண்டி சொட்டைபாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாதபித்தம் வலி குன்மம் காசம் சூசிகாவாயு சுரதோஷம் கிராணிதீரும்.

எண்ணைப்படலம்-முற்றிற்று.

கட்டுவகைப் படலம்.

அதாவது ஒவ்வொரு மூலிகைகளாலும் புஷ்பரசாக்கினியாலும்
பாலவகைகளாலும் செயநீர் போக்குகளாலும்
சுருக்குதாக்குவது கட்டுவகைப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது
கட்டு ௱-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

சாதிலிங்கக்கட்டு.

அஞ்சுகோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் வீரம் பச்சைக்கர்ப்பூ ரம் வெடியுப்புச் சுன்னம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ பொடித்துப் போட்டுச் சீசாவிலடைத்து ஆறுநாள் சென்றபின்பு அதில்பத்து விராகன்லிங்கத்தை பத்துதபா தோய்த்துக் காயப்போட்டு அப்பா லதில்தோய்த்து கருஊமத்திலையில் சுற்றலை ஒன்றுமுதல் ௧௨-புடம் வரை புடந்தோறும ஒவ்வொரு எருவாய் உபரியாக்கி ௧௨ - புடம மணல்மறைவிற் போட்டெடுக்க உருகிக்கட்டும் அதை டனுபானங்க ளிற்கொடுக்க முயலகண்டன் குமரகண்டன் முசல்வலிப்பு குதிரை வலிப்பு காக்கைவலிப்பு புறவீச்சு உள்வீச்சு சன்னிதோஷம் வாலைக் கிறுக்கை நெஞ்சுகுத்து வாயுகுத்துந்தீரும்.

பத்துவிராகனிடை லிங்கத்தை முலைப்பால் எலுமிச்சம் பழச் சாறு மாவிலிங்கம்பழச்சாறு ஐவிரலிச்சாறு தேன் இவைகளில்வகை க்கு ஒருசாமம் சுருக்குகொடுத்து அஞ்சுவிராகனிடை சூடத்தையும் அஞ்சுவிராகனிடை சாம்பிராணியையும் மெழுதுபோல் அரைத்துப் பத்துபங்குசெய்து ஒவ்வொருபங்காய்த் துணியிற்றடவி லிங்கத்தின் பேரிற் சுத்தித் தீயிற்கொளுத்தி கரியெல்லாஞ் சுரண்டி போட்டுத் தேனிலிடவாயுபோகும் திரிகடுகிற் சன்னிதோஷம் இஞ்சிச்சாற்றில் நெஞ்சடைப்பு வாயு மூர்ச்சைபேதி வயிறறுப்பொருமல்தீரும்கொடி வேலிக்கியாழத்தில் விஷபாகம் வயிற்றுவலி குன்மம் சோகை சூலை பித்தபாண்டுதீரும்.

ஒருபலச் சாதிலிங்கக் கட்டியின்பேரிற் குன்றுமணி பருப்பின் பசையினால் ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கையொட்டி அதின்மேல்ரோம த்தை அரைவிரற்கனம்சுத்தி பிரியாமற்கட்டி ஒரு அகிற் சிட்டியில்

அதற்குக்கீழுமேலும் கெந்தகம் அரிதாரம் வகைக்குபல மறைவீதம் பொடித்தூளைப்போட்டு மேற்சிட்டிமூடிச் சீலைசெய்து காயவைத்து அதை ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணலைக்கொட்டி கமலாக்கினியாயெரித்து மணல்மேல் நெல்லைப்போட்டாற் பொரியும்பதத்திலிறக்கி ஆற்றி மேற்கசடுநீக்கி சுத்தமாய் கழுவிப்போட்டு ஆவின்பாலில் ஒருபணவிடைவீதம் உரைத்துச்சாப்பிட வீரியவிர்த்தியுண்டாகும் முலைப்பாலிற் கொடுக்க மூலவாயு மூர்ச்சைவாயு அக்கினிமந்தம் நீங்கும்.

ஒருபலலிங்கக்கட்டிக்கு ஒருபடி செம்பரத்தம்பூச் சாற்றை சுருக்கிட்டு அதின்பேரில் ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கைச் சுத்தி அப்பால் சக்கோலிமூலிகையை அரைத்து வசஞ்செய்து சீலைமண் வலுவாய்செய்து குக்குடபுடம்போடக்கட்டும் அதை அநுபானங்களிலுரைத்துக்கொடுக்க சுரதோஷம்நீங்கும் தேகம்பலக்கும்

மூன்றுவிராகனிடை லிங்கத்தை கரண்டியில்வைத்து அதற்குக்கீழுமேலும் ஐந்துவிராகனிடை சீனத்தை பொடித்துப் போட்டுத் தீபாக்கினியாயெரித்து யாமமற் புரட்டிக்கொடுத்து பின்பு மாகாணிபடி கொடிக்கள்ளிப்பாலும் காற்படி கொம்புத்தேனும் சுருக்குக்கொடுத்து இஞ்சிச்சாற்றி லுரைத்துக் கொடுக்க சுரம் சன்னி தோஷம் வாயுபுறவீச்சு குன்மம்நீங்கும்.

ஒருபல சாதிலிங்கக்கட்டிக்கு எலுமிச்சம்பழசாறு முலைப்பால் தைவேளைச்சாறு வெடியுப்புச் செயநீர்வகைக்கு ஒருசாமம் சுருக்குகொடுத்து ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கைச் சுத்தி அப்பால் காரம் சீனம் வெங்காரம் வெடியுப்பு வகைக்குபலம்-௧ வெண்கருவாலாட்டி கவசஞ்செய்து காயவைத்து குகையில வைத்துச் சில்லுப் போட்டுச் சீலைமண்செய்து இரண்டுகூடை உமியைக்கொட்டி அதற்குமத்தியில் திப்போட்டெரித்து வெந்தபின்னெடுக்க உருகிமணியா யிருக்கும்.

பத்துவிராகனிடை லிங்ககட்டிக்கு வெள்ளெருக்கன் வேரைக் குழித்தயிலமிறக்கி சுருக்குகொடுத்து இருபது சேங்கொட்டையை அரைத்து கவசஞ்செய்து அதின்மேல் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வெண்ணையைவைத்துச் சட்டியிலிட்டுத் தீயெரித்து நெருப்பு பிடித்தவுடன் இறக்கி ஆறவிட்டெடுக்கக் கட்டும்.

காசிக்குப்பியை கல்வத்திற்பொடித்ததூள் வெடியுப்பு சீனக்காரம் அண்டத்தோல் வெங்காரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்வாய்நீருலரைத்து லிங்கத்துக்கு கவசஞ்செய்து எழுசீலை மண்செய்துகாயவைத்து முன்போல் உமிப்புடம் போட்டெடுக்க கட்டும்.

லிங்கத்திடை அயம் தாளகம் மனோசிலை கெந்தி இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலாவது கோழிமுட்டை வெள்ளைக்

கருவாவது ஆட்டி அதற்குக் கவசஞ்செய்து உமியில் முன்போற் புடம்போடக்கட்டும்.

ஐந்துவிராகனிடை லிங்கத்தை முலைப்பாலில் ஐந்துநாள் ஊற வைத்து ரவியிலுலர்த்தி முட்டைகூட்டில் வைத்து கெந்திவிராகனிடை-௪ தாரா விராகனிடை-௨ சூடன விராகனிடை-௧ வீதம பொடித்தூளி கீழுமேலும்போட்டுமூடிச் சீலைமண்செய்து மணல்மேல் வைத்தெரிக்கக்கட்டும்.

ஒருபலலிங்கத்தை ஒருபடி ஈசுரமூலிச்சாற்றில் சுருக்குக் கொடுத்து அதற்குபொரித்த வெங்காரத்தை ஷை சாற்றாலாட்டிக் கவசஞ்செய்துலர்த்தி ஒட்டில்வைத்துமூடி ஏழுசீலை மண்செய்து குக்குட புடம் போடக்கட்டும.

வங்கத்திடை கட்டின தாளகத்தைக் கொடுத்து உருக்கிப் பொடித்து அந்த இடைக்குகட்டின தாளகத்தைச் சேர்த்து முலைப்பால் விட்டு மைபோலரைத்து நிறுத்தி அந்த இடை லிங்கத்திற் கவசஞ்செய்து ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்து ஒருசாண் ஆழக்குழியில உமிப்புடம போடக்கட்டும் அனுபானங்களிட சன்னிதோஷம்வாத சுரந்தீரும்

தாளகம் கெந்தகம் பொரிகாரம் மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை-ல பொடித்து இரண்டுபங்குசெய்து ஒருகோழிமுட்டைத் தோலிற்பாதி வெள்ளைக்கருவிட்டு ஒருபங்கு பொடியைப்போட்டு அதின் மேலொரு விராகனிடை லிங்கதனைவைத்து அதின்மேலும் பாதிப பொடியைப்போட்டு பாதி வெள்ளைக்கருவிட்டு முட்டைத்தோலால் மூடிச் சீலைமண்செய்து மணல்மேல் வைத்து நாலுசாம மெரிக்கக் கட்டும்.

இரசமும் நாகமுந்தொந்தித்து அதற்குநிகர் பொரிகாரங்கெந்தி சேர்த்து முலைப்பாலலாட்டி லிங்கத்திற கவசஞ்செய்து ரவியிற்காய வைத்து அதின்மேல் சுண்ணாம்பும் உப்புஞ்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்று லரைத்துச் சீலைபிற்றடவிக் கவசஞ்செய்து குக்குடபுடமிடக் கட்டும இந்தப்படி வீரத்தையுங் கட்டிக்கொள்ளலாம.

லிங்கரசகர்ப்பூரக்கட்டு.

பனிரண்டுவிராகனிடை கெந்தகத்தைஉருக்கி அந்தஇடைவீரம் லிங்கம் இரசகர்ப்பூரம் பொடித்துப் போட்டுக் கிண்டி ஈரக்குழியில் விட்டு ஆற்றி மாத்திரைசெய்து சன்னி சுரதோஷ முதலானவைகளுக்கு அனுபானங்களிலிடத்தீரும்.

ரசகர்ப்பூரகட்டு.

ஒருபல ரசகர்ப்பூரத்தை முலைப்பாலில் ௰-நாள் ஊறவைத்துலர்த்தி அப்பால்வெள்ளுள்ளித் தயிலத்தை மூன்றுசாமம் சுருக்குக் கொடுத்து ஒட்டிலிரண்டுபல வெடியுப்பைபொடித்து அதற்குக் கீழுமேலும்போட்டு அஞ்சுகோழிமுட்டையை உடைத்துவிட்டுமூடி அடு

ப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரிக்க பொங்கியுருகி நெருப்புப்பற்றி கெட்டியாயிருக்கும் குளிர்ந்தபின்பு உப்பை நீக்கியெடுத்து அநுபானங்களில் உரைத்துகொடுக்க சன்னிசுரம் நாவரட்சி மலக்கட்டுநீக்குபலிங்கக்கட்டுடன் சேர்த்துகொடுக்க வாதநோய்தீரும்.

நாலுவிராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்துக்கு முலைப்பால்பால்நண்டை யிடித்துப் பிழிந்தசாறு முசுமுசுக்கைச்சாறு இவைகளை வகைக்கு-௨ சாமம் சுருக்கிடக்கட்டும்.

பத்துவிராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்துக்கு முலைப்பால் எலுமிச்சம் பழச்சாறு வாழைப்பழச்சாறு ஆதளம்பால் இவைகளைவகைக்குஒரு சாம் சுருக்கிட்டு ௫-விராகனிடை சாய்பிராணியை பொடித்து வடிகட்டி அரைக்காற்படி தேனிற்கலந்து சுருக்கிட்டு ௰-விராகனிடை சூடனைப்பொடித்து அதற்குக் கீழுமேலும்வைத்துத் தீக்கொளுத்தவும் இந்தப்படி பத்துதபா கொளுத்தக்கட்டும்.

தாளககட்டு.

வெடியுப்பு சீனம் வகைக்குவிறாகனிடை-உ௰ நவாச்சாரம்வெங்காரம் வகைக்கு விறாகனிடை-க௰ இவைகளைப் பொடித்து கரண்டியிற்போட்டு தீயில்வைத்து உருகிப்பொங்கும்போது அதில்சுத்திசெய்த ஐந்துவிறாகனிடை தாளகக் கட்டியைப்போட்டு பிரட்டிக்கொடுத்து மீந்திருக்கிறதையும் அரைத்து அதின்மேற் சவசஞ்செப்தாகாய வைத்து அதன்மேற் கற்சுண்ணும்புநீரும அரைத்து துணியிற்பூசி ஏழுசீலைசெய்து காடைப்புடமிட்டெடுத்து அநுபானங்களிலிட சுவாசகாசம் எலிசடி விபபுருதி உளமாந்தை சளிர்சுரம்தீரும்.

கிராம்பு சிற்றரத்தை ஒர்விதைபாய்வெதுப்பிப் பொடித்துத்தேனிற் குளகக்கட்டை யுரைத்துவிட்டு பத்தித்துகொடுக்கப் பழஞ்சுரந்தீரும் பத்தியமில்லை மேற்சொல்லியபிரகாரம் வெள்ளையையும்கெவுரியையுங் கட்டிக்கொள்ளலாம்.

ஒருபலதாளகத்தை கற்சுண்ணாம்பில்வைத்து அமுரிவிட்டு பத்துத்தபா நீற்றிச் சுத்தசலம்விட்டுக்கழுவி அயசட்டியில்வைத்து ஒருபடி பூநீரை நாலுபடி அமுரியிற் கரைத்துவைத்து மூன்றுநாள்தெளிவிறுத்து அதில்வெங்காரம காரம் சூடன் வகைக்குப்பலமாக முப்புச்சுண்ணம் கழஞ்சு-க பொடித்துப் போட்டு நாலுசாமம் சுருக்குக் கொடுக்க தளுக்கற்றுக்கட்டும் அனுபானங்களிலிட சேத்மரோகம் கூசு-சுரம் சனனிதோஷந்தீரும்.

௰-விறாகனிடை தாளகக்கட்டிக்கு க-படி சிவகரந்தைச்சாற்றில் ௰-விராகனிடை தாருசெந்தூரத்தை கலந்து சுருக்குகொடுத்து அப்பால் நவாச்சாரம் சீனிக்காரம் சூடன்வெடியுப்புவெங்காரம்வகைக்கு விறாகனிடை-௪ வீதங்கல்வத்திட்டு எருக்கம்பாலாலும் கள்ளிபாலா

லும்குமரிச்சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருசாமம் தனித்தனியே ஆட்டி உலர்த்தி அப்பால் ஊமத்தஞ் சாற்றாலாட்டி ௸ தாளகக் கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து உலர்த்தி ஏழுசீலைமண்செய்து பத்தெரு விற் புடமிடக்கட்டும்.

பத்துவிராகனிடை தாளகக்கட்டிக்குச் சிவகரந்தைச்சாறு கரிப்பான் சாறு வகைக்குபடி-க சுருக்குகொடுத்துலர்த்தி அதை கடு- எருவில் வெடியுப்பு அடங்கவறுத்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றி லரைத்து மூன்றுபுடம் போட்டகரியுப்பு விராகனிடை-சய சிறுநீர் விட்டரைத்து கவசஞ்செய்து அதின்பேரில் ஒருவிரற்கனத்தில் கற்சுண்ணாம்புக கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஐந்து சீலைமண்செ ய்து கடு-எருவிற்புடம்போட உருகிக்கட்டும்.

சாரக்கட்டு

குளந்திலுண்டாகியிருக்கிற முற்றினநாறுகடுக்காய் சிப்பியை உயிருடனெடுத்துப்பொடித்து பொரித்துப்போட்டுவைக்க நீரிற ங்கும் இருப்புச்சட்டியில் அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்பைபோட்டு அடுப்பேற்றி ௸ நீரைச்சிறுகச் சிறுகவிட்டுக் கிண்டி கொடுததுக் கொண்டிருக்கத் தண்ணீர்போலாகும் அந்தபதத்திலிறக்கியாற்றி ஒருபலச்சாரக்கட்டிக்கு கவசஞ்செய்து காயவைத்து நெருப்பில் சுருகவாட்டி யுதிர்த்துபோட்டு அப்பால் வெடியுப்பு சுண்ணம் இந் துப்பி வளயலுப்பு கல்லுப்பு வெங்காரம் துருசுப்பற்பம் சிப்பிச் சுண்ணம் அண்டச்சுண்ணம் வகைக்குபலம்-வ வீதம் வெள்ளைக்கரு வில் மெழுகுபோலாட்டி கவசஞ்செய்துநன்றாய்க்காயவைத்து ஒரு சட்டியில் அரைப்படி கற்சுண்ணத்தை கொட்டிஅதின்மேல் ஒரு ஓலைச்சுருளை வைத்து அதற்கு அரைவாசி கருமணற்கொட்டி அதில் ௸ சாரத்தைவைத்துமறையும்படிமேலும் கருமணல்போட்டு ஒரு சாமம் ஒருவிறகாலும் மறுசாமம்-உ விறகாலும் மூன்றாஞ்சாமம்-ஙு விறகாலும்நாலாஞ்சாமம்-ச விறகாலுந்தீயெரித்து ஆறவிட்டெடு த்து அனுபானங்களிற் பணவிடை கொடுக்க குன்மம்கட்டுநீர்க் கட்டு நீங்கும் இந்தக்கட்டைச்சேர்த்து செயநீர்செய்தால் சரக்கு கள்கட்டும் மெழுகாகும்.

பாஷாணக்கட்டு.

ஒருபடி-பூநீரில் நாலுபடி அமுரிவிட்டு கரைத்து மூன்றுநாள் தெளிவிறுத்து ஒருபலபாசாணக்கட்டியைத் தோளாந்திரங் கட்டி எரித்தெடுத்துக் கள்ளிச்சாற்றிலும் எருக்கம்பாலிலும் திருகுகள் ளிப்பாலிலும் அல்லது சதுரக்கள்ளிப்பாலிலும் வகைக்கு நாலு சாமம் சுருக்குகொடுத்து அயவிரலிச்சங்கைசுட்ட சுண்ணாம்பைச் சாராயம் விட்டுப்பிசைந்து அதற்கு மத்தியில் ௸ சட்டியைவைத் துத் தேங்காய்ப்பிரமாணமுருட்டி ஒருதுனியில்முடிந்து பானையில் வைத்து அதற்குக் கீழும்மேலும்ஒருபடி வெள்ளைக்கற்பொடியைக்

கொட்டித் தீயாயெரித்துத் தணிவெக்தபின் ஆறவைத்துக் கட்டியையெடுத்து ஒரேதேங்காய்பிரமாணம் நத்தையையரைத்து ஒரு கலசத்திற்போட்டு அதின்மேற்கட்டியைவைத்து மூடிச்சீலைமண் செய்து எரித்து மருந்து கருகும்படியாய்ப் புடம்போடவும் இந்தப்படி-ரு புடம்போட்டெடுத்து பணவிடை அநுபானங்களிலிட சுரம் சன்னி தோஷம் முதலான அநேககொடிய ரோகங்கள் தீரும்.

வெள்ளைக்கற்சுண்ணம் பூநீர்வகைக்குப்படி அரை நாலுபடி தேசிநீரிற்கரைத்துத் தெளியவைத்து மூன்றுநாள் தெளிவை யிறுத்து அதில் பத்து விராகனிடை பாசாணத்தை தோளாந்திங்கட்டி எரித்தெடுத்து சீனம் வெடியுப்புச் சுண்ணம் நவாச்சாரம் வெங்காரம் கூடன் பூநீர்சிப்பிச்சதை அவைகளையரைத்துக் கவசஞ்செய்துகுருனி உப்புக்குள்ளாவது சுண்ணாம்புக்குள்ளாவது வைத்தெரித்து நாலுசாமம் சென்றபின்னெடுத்து இஞ்சிச்சாற்றில் பணவிடையுரைக்க சன்னி சுரம் சூலைதீரும்.

ஜலமஞ்சரி.

கெந்திகாந்தம் லோகம் வெங்காரம் சீனம் சங்குப்பொடி சலாசத்து சாஸ்ரவேதி கல்நார் வகைக்குவிராகனிடை-க வெடியுப்புபலம்-க இவைகளை மயனமாயாட்டிக் குகையிலிட்டு அனலில் வைத்து உருகின வுடன் ஆற்றியெடுத்து பனவிடைவீதம் இளநீர் பழச்சாறு வெந்நீர் கரிப்பான் கியாழதிலிட சுவுசிநீராமைபாண்டு சோகை வீக்கந்தீரும்.

வெடியுப்புக்கட்டு.

சிறுநீரில் பூநீரைக்கரைத்து அதில் அண்ட ஒட்டைப்போட்டுக் கொதிக்கவைத்து சுத்திசெய்தது விராகனிடை-கரு கொறுக்கி கரண்டியிற்போட்டு அதற்குகீழுமேலும் வெடியுப்புசினம் வகைக்கு விராகனிடை-ரு வீதம் பொடித்ததூளைப்போட்டு உலையில்வைத்து ஊதி உருகினவுடனெடுத்துக்கொண்டு தேகக்கூரறிந்து தேனிலாவது ஆவின்வெண்ணெயிலாவது ஒரு பணவிடை உரைத்துக்கொடுக்க வாயுகுன்மம்வயிற்றுவலி சூதகவாயுதீரும்.

லவணக்கட்டு.

கரியுப்பு வெடியுப்பு இந்துப்பு சவுட்டுப்பு நவாச்சாரம் வகைக்குவிராகனிடை-கூ ஐவிரலிச்சங்குசுண்ணாம் விராகன்-கரு இவைகளைப்பொடித்துத் திருகுவள்ளிகட்டையை நறுக்கிசோற்றையெடுத்து அதற்குள் அடைத்து அதின்மேல் அந்தச்சோற்றால் மூடிச் சீலைமண்வலுவாய்ச்செய்துமுழப்புடம்போடக் கம்பியாயுருகி நிற்கும் அதை பணவிடை கருப்புக்கட்டியிற் கொடுக்க குன்மம் வாயு வயிற்றுவலி முதலானவைநீங்கும்.

இந்துப்பு கல்லுப்பு பாறையுப்பு சவுட்டுப்பு வளையலுப்புமாவிலிங்கு பிரண்டை இவைகளை ஒர்நிறையாய் முருங்கைப்பூஎருக்கம்பூ வேலிப்பருத்தி இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கொரு சாமமாட்டி வில்லைசெய்து நன்றாய் காயவைத்து முழப்புடம்போட வலுத்துக் கட்டும் கறுத்திருந்தால் அந்தச்சாறுகளி லெதினாலாவ தரைத்துப் புடம்போட்டு இரண்டுபணவிடை வாயு நெஞ்சடைப்புக்கு வெந்நீரிலும் அஸ்திகுன்மத்திற்கு ஆவின்நெய்யிலாவதுதேன்சுக்கிலாவது கொடுக்கத்தீரும்.

கரியுப்பைத் தண்ணீரிற் கரைத்துத் தெளிவிறுத்திக் காய்ச்சியெடுத்து மேனிதைவேளை முருங்கை இவைகளினிலைசாற்றை ஒரளவாய்விட்டு மெழுகுபோலாட்டிக் காயவைத்து குக்குடமாகமூன்று புடம்போட்டு பணவிடை கருப்புக்கட்டில் மத்தித்துக் கொடுக்கச் சகலவாயுவுந் தீரும்.

வீரக்கட்டு.

ஒருவிராகனிடை வீரத்துக்கு அமுரியிலைச்சாறுபடி அரைச்சுருக்குகொடுத்துக்கட்டி ஒருகரண்டியில் ஆவின்நெய்விட்டுக் காய்ச்சி கட்டியை யெடுத்துக்கொண்டு அந்தநெய்யில் பரங்கிப்பட்டைச்சூரணத்தைப் பிசைந்து சுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து கருப்புக்கட்டியிற் பொதிந்து மூன்றுநாளாறுபோது உப்புப் புளி நீக்கிச்சாப்பிட மேகசூலை கிரந்திமுதலான மேகரணங்கள் தீரும்.

இந்துப்பு கல்லுப்புகரியுப்பு சீனம் சாரம் வகைக்குப் பலம்-௧ வெடியுப்புபலம்-௩ வெண்மையாய் வறுத்ததுருசு பலம்-உ சூடன் பலம்-வ இவைகளைப் பொடித்து இரண்டுபங்குசெய்து ஒருபங்கை திராவகமாகவடித்து அதை மற்றொருபங்கில் விட்டுப்பிசறி கலசத்திலிட்டு திராவகம்வடித்துச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு அந்ததிராவகம்விட்டு கரியுப்பை மயனமாயாட்டிவழித்துகுகைபிடித்து அந்த குகைபிலாவது அப்பிரகத்தட்டிலாவது சவ்வீரகட்டியை வைத்து அதை மணல்மேல்வைத்து தீயெரித்து வீரக்கட்டியில் சூடேறினவுடன் ஷை திராவகம் இரண்டுசாமமும் தும்பை ஆடாதோடை முருங்கைப்பூ இவைகளின்சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கொரு சாமஞ் சுருக்குகொடுக்ககட்டும் அதை அனுபானங்களிலிட சகல கொடியரோகங்கள் தீரும்.

கட்டினவீரத்திடை கெந்தியும் அயமும் சமனாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மெழுகுபோலாட்டி கவசஞ்செய்து அதற்குமேல்உப்பை அரைத்துக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில்இரண்டு விரற்கடை மணற்போட்டு அதின்மேல்வைத்து அதன்மேலும் மணலைக்கொட்டி இரண்டுசாமம் கமலாக்கினியாய்த் தீயெரித்து ஆற்றி

யெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும் இதை சகலரோகங்களுக்கும் அனு பானங்களிற் கொடுக்கத்தீரும் வாய்கட்டாது ய-திங்கள் ஆண்டுபிர யோகிக்கலாம்.

கட்டுவகைப்படலம்-முற்றிற்று.

மெழுகுவகைப் படலம்.

அதாவது தேன் பலவெல்லம் எண்ணெநெய்சேர்த்து அரைப் பதால் மெழுகுபடலமெனப் பெயர்பெற்றது.

லிங்கமெழுகு.

குமரிச்சோற்றிற் கடுக்காய்த் தூள்போட்டுப் பிசைந்துவை த்து அதில்வருகிறநீரைப் பத்துவிராகனிடை லிங்கத்திற்கு ஒருசா மஞ் சுருக்குகொடுத்து சினிக்காரம் துருசு வெங்காரம் பூநீர் வகை க்கு விராகனிடை-டு எருக்கம் பால்விட்டு மெழுகுபோ லரைத்து மூன்றுபங்கிட்டு ஒருபங்கைக் கட்டிக்குப்பூசி காயவைத்து நன்றாய் காய்ந்தபின்பு மற்ற விரண்டுபங்கையும் அதுபோற்பூசிகாயவைத்து மண்ணையரைத்துத் துணியிற்பூசி ஐந்துசீலைசெய்து குக்குடபுடம் போட்டு எடுத்து கரண்டியில்வைத்து கொடிக்கள்ளிச்சாற்றாலொரு சாமஞ் சுருக்குகொடுத்து சட்டியில் ஊசியினாற் குத்திலிறங்கும்அந் தப்பதத்தில் கல்வத்திட்டு அரைக்கமெழுகாகும்அதைப்பணவிடை அனுபானங்களிலிட கிரந்திகுஷ்டம் கரப்பன்காசம்சன்னிசுரம்சூலை நீரோடுதல் புண் பேதி வாதம் ரணம்நீங்கும்.

வீரமெழுகு.

பரங்கிபட்டை கொடிவேலிவேர் சிவன்வேம்பு சமூலம் சேங் கொட்டை ஓர்நிறையாய் நறுக்கிப் பாண்டத்திட்டு குழித்தயில மிற க்கி சுத்திசெய்த சவ்வீரம் லிங்கம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனி டை-ங ரசம் அரிதாரம் துருசுபற்பம் இந்துப்புவகைக்கு விராகனி டை-க இவைகளை மயனமாய்ப்பொடித்துக் கரண்டியிற் போட்டுக் காற்படி தயிலம்விட்டு ஓயாமற் கிண்டிக்கொடுத்து வற்றினபின்பு தேன்படி அரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திற்கல்வத்திட்டு சாதிக்காய் கார்கோலரிசி திரிகடுகுகோஷ்டம் அரத்தை தேசாவ ரம் அக்கிராகாரம் சன்னிநாயகம் திப்பிலிமூலம்ஓமம்திப்பிலிகொடி வேலிவேர்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்து வடிகட்டி சேர்த்து தேன்விட்டு இரண்டுசாமம் மெழுகுபோலாட்டி தந்தச்சிமி ளிலடைத்துகொண்டு சுண்டக்காய் பிரமாணங் கருப்புக் கட்டியிற் பொதிந்து ஏழுவேளை கொடுக்க நெஞ்சடைப்பு மார்புகுத்து விப்பு ருதி வலிப்புகள் வயிற்றுவலி முகவாத சன்னி சூலை-கஅ கரப்பான்

உதிரத்திரட்சி தேககடுப்பு சூகவாயு மங்காரகாசம் சன்னிதோஷம் கைகாலில்விழும் கறுப்புவெள்ளை சொரிசிரங்கு படர்தாமரை குஷ்டம் மேகரணம்கிரந்தி அரையாப்பு மேகப்புற்று துன்மாங்கிஷ அடைப்புதீரும் பத்தியம் புளி புகை தள்ளவும் கொஞ்சம் எயிறு கட்டும்.

ரசமெழுகு.

ஒருபல கெந்தகத்தில் ஆவின்வெண்ணெயைப்போட்டு உருக்கி மூன்றுதபா மிளகு கக்காளிச்சாற்றிலும் இரண்டுதபா வேலிப்பருத்திச்சாற்றிலும் காய்த்தெடுத்து அதையும்நாலுசேங்கொட்டையையும்வெட்டி அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருசொட்டு கீழேவிட்டுபார்க்க கெந்தகநிற மில்லாமலிருந்தால்அந்தப்பதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு ஒருவிராகனிடை ரசத்தில் விட்டு மத்தித்து வேளைக்கு காற்பணவிடைவீதஞ் சர்க்கரையிற்கலந்துண்ண மேகம்-உக சூலை கிரந்தி அரிசிரங்கு வெட்டைதீரும்.

கெந்தகம் விராகனிடை-ரு ஆவின்வெண்ணெபலம்-உ சேர்த்து மெழுகுபோலாட்டித் துணியிலாட்டித்திரித்து கதிரிற் கோர்த்துத் தீயிற்கொளுத்திச் சுடர்த்தயிலமிறக்கி கல்வத்திட்டு இரசம்விராகனிடை-௪ சேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து வைத்துக்கொண்டுஒருபணவிடைவீதம்மூன்றுநா ளாறுபோது நீருப்புக் கட்டியிற் கொடுக்க வாதசூலைதீரும்.

சங்கங்குப்பிச் சாற்றிற்கொடுக்க கிரந்தி அரையாப்பு பவுத்திரம்தீரும் சிறுசெருப்படைச் சாற்றிற்கொடுக்க சிரங்குசொரிதீரும்.

லிங்கரசகர்ப்பூரமெழுகு.

இரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை-உ லிங்கம்விராகனிடை-க முலைப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு தேன் இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமாட்டிக் கரண்டியில் வழித்துப்போட்டு நெய் சாறுகொஞ்சம்விட்டுத் தீபம்போலெரிக்க உருகிமெழுகாகும் பணவிடைவீதங்கருப்பு கட்டியிற்கொடுக்க வயிற்றுவலி சூதகத்திரட்சிதீரும் திரிகடுகுப்பொடியிற்கொடுக்க வாயுதீரும்.

பாஷாணமெழுகு

ஒருபடி பூநீரை நாலுபடி சிறுநீரிற்கரைத்து ஒருபலபாஷாணத்தை தோளாந்திரங்கட்டி எரித்து அப்பால் ஒருபடி முந்திரிச்சாராயம் சுருக்குகொடுத்து மெழுகாகும்வரை பிராயம்பட்டைத் தயிலத்தைச் சுருக்குகொடுத்து பணவிடை அநுபானங்களிற் கொடுக்க சுரம் சன்னிதோஷம் நீங்கும்.

மெழுகுவகைப்படலம்-முற்றிற்று.



செந்தூரப்படலம்.

அதாவது பழரசம் மூலிரசம்விட்டு ருய-புடம் போடுவதாம் செந்தூரப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

ருா-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம் அயச்செந்தூரம்.

அரப்பொடியை பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்துப் பிசைந்து கழுவிப்போட்டு அப்பால் காடியில் மூன்றுநா ளூறவைத்துக் கழுவிச் சுத்திசெய்து காட்டாமணக்கம் பாலில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்துலர்த்திக் கல்வத்திட்டு ஷைபாலால் நாலுசாமம் அரைத்து வில்லைதட்டி காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி மேற்படிபாலில் கக-புடமும் பருதம்பட்டை நாவற்பட்டை கற்றாழைசமூலம் இவைகளை ஓர்நிறையா யிடித்துச் சாறுவாங்கி யதில் உரு-நாளூறவைத்து அரைத்து சூச-புடமும் பொற்றலைக்கரிப்பானிலையுஞ் சீந்தித்தண்டும் ஓர்நிறையா யிடித்துப்பிழிந்த ரசத்தில் உரு-புலமும்போட்டெடுத்து வாததேகிக்குத் தேனிலும் பித்ததேகிக்கு வாழைப்பழத்திலும் நெய்யிலும் அரத்தையிலும் பாலிலுங்கொள்ள சோகை விஷபாகவீக்கம் குடல்வாதம் தேகவெளுப்பு நயனரோகம் சூச-ம் நீங்கும் தேகம்பொன் போலாகும் ஒளியுண்டாகும் அதிகபலமுண்டாகும் உதிர்ந்தரோமங்கள்முளைக்கும் நரைமாறும் மேறசொல்லியதை திரிகடுகிற்சொன்ன பெருவயிறு பக்கவாயுநீங்கும் வேளைச்சாற்றிற் கொள்ள குன்மம் சத்தி காசரோகந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த அரப்பொடி பலம் சுத்திசெய்தகெந்தி பலம்-க சிங்கிமுப்புக்கழஞ்சு-க இவைகளைப் பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுசாம மரைத்து வில்லைதட்டி காயவைத்து ஒட்டில்வைத்து மேலே டுமூடிச் சீலைமண்செய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டெடுத்து அப்பால் மேற்படி யிலைச்சாற்றில் மூன்றுபுடம்போட்டு அனுபானங்களிற்சொடுக்கப் பாண்டு பித்தம் மெய்மயக்கம் வாந்திவாயுதீரும் இஞ்சிசூரணத்தில் பித்தவாயு அரோசியம் அன்னத்துவேஷந் தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த நாலுபல அரப்பொடியை நாவற்பட்டைச்சாற்று லொருநாளரட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து கெசப்புடம்போடவும் இந்தப்படி பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் கவுதும்பைச்சாற்றிலும் வகைக்கொருபுடம்போட்டு எடுத்து திரிகடுகு நற்சீரகம் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்து திரிசடிச் சூரணத்தில் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து தூலதேகிக்கு தேனில் மத்தித்தும் சுகதேகிக்கு ஆவின்நெய்யில் மத்தித்தும் கொடுக்க விஷபாகந் தகரைக்கியாழத்தில் தேன்விட்டுப் பணவிடைகொடுக்கச் சோகை தீரும் இதுகளெல்லாம் யிச்சாபத்தியம்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்புஇவைகளைப்பொடித்துஒரு சாசிடைபொடியில் பணவிடை செந்தூரம் வைத்துத் தேனில்மத்தித்துக்கொடுக்க மேகந்தீரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி பலம்-கஉ. சுத்திசெய்த கெந்தகம் பலம் மூணரை இவைகளை கல்வத்திட்டு கற்சுண்ணாம்பை தண்ணீரிற்கறைத்து தெளியவைத்து அந்தத்தெளிவுநீரால்ஏழுநாள்ரவியிற் காயவைத்து உதிர்த்து ஒருசட்டியிற்போட்டு மேற்சட்டி மூடிச் சீலைசெய்து யிரண்டுசாமமெரிக்க செந்தூரமாகும் அரைகரிசாலை லேகியத்திற்கொள்ள பாண்டு சோகை காமாலையும் பச்சரிசி கழுநீரிற் கிருணியும் தேன் அல்லது வெட்பாலையரிசியும் சீரகமுங் கியாழஞ்செய்து அதிற்கொள்ள சூலையும் பாலிற்கொள்ள மேகம் சொரி சிறங்கு புண் புரையுந்தீரும்.

சுத்துசெய்த அரப்பொடியை நாவற்பட்டை சாற்றில்நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து கற்றுமுஞ்சாருகையிடித்துதூள் குறுணியை ஒருபானையிற் கொட்டி அதின்மேல் வில்லையைவைத்து மேலுமந்த தூளைக்கொட்டி அதின்மேற்சட்டியைமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து கஉ-சாமமெரித்து ஆற்றி இதற்கு முந்தினபிரயோகத்திற்சொல்லியபடி அனுபானத்தில் வியாதிகளுக்குஉபயோகிக்கவும்.

முன்போற் சுத்திசெய்தஅரப்பொடிபலம்-ரு. லிங்கம்பலம்-உ சூதம்கெந்தி பொரிகாரம் வகைக்கு பலம்-க. தங்கம்-ஈ. இவைகளைப்பொடித்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்கு இரண்டுசாமமும் நாவற்பட்டைச் சாறில் மூன்றுசாமமும்முருக்கம்பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும் புளித்த மாதுளம் பழச்சாற்றில் ஒருசாமமும் அரைத்து வில்லைதட்டிகாயவைத்துகற்றுமுஞ் சோறறை நாலு விரல் கனத்தில் ஒருசட்டியிற்போட்டுஅதின்மேல் நாவற்பட்டையிடித்ததூளை நாலுவிரற்கடை பரத்தி அதின்மேல் ஷை வில்லையைவைத்து மேலுமதுபோலவே நாவற்பட்டைதூளுங் சுற்றுமுஞ்சோறுபபோட்டு அதின்மேல் சட்டியைமூடி ஏழுசீலை மண்செய்து அடுப்பேற்றி தீபாக்கினிகமலாக்கினி காடாக்கினியாக வகைக்கு எட்டுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுததுக் கல்வத்திட்டு குமரி முருக்கம்பூ நாவற்பட்டை இவைகளின்சாற்றால்வகைக்கொருசாமமாட்டிக்காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு ஏழுசீலைமண்செய்து முழங்கால்பள்ளத்தில் புடம்போட்டுயெடுத்துப் பணவிடைவீதந் திரிகடிச்சூரணத்தில் உய-நாட்கொள்ள அஷ்டகாசம் மந்தார காசம் சுவாசகாசம் பாண்டு தீரும்.

சுத்திசெய்த அயம் காந்தசெந்தூரம் வகைக்கு பலம்-க. சாதிலிங்கம் கெந்தகம் வகைக்குபலம்-உ வெண்காரம் இரதம் வகைக்குபலம்-வ. முப்புக்கழஞ்சு-உ எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் நாலுசாமம் பெற்றலைகரிப்பான்சாற்றில் நாலுசாமம்அரைத்து வில்லை

செய்துசாயவைத்துஒட்டிவிட்டுச்சீலைசெய்து முப்பதுஎருவிற்புட
மிடசெந்தூரமாகும் அதை யனுபானத்திற்கொள்ளபாண்டுஆறும்
கிருணிஆறும்பித்தநாற்பதும்வாயுவாதம் அக்கினிமந்தம்தீரும்தா
துபுஷ்டிக்குதேகவெளுப்புநீங்கும் தேனிற் கொள்ளபாண்டுசூலை
கெர்ப்பரோய் காந்தி பொருமல் ஊஷ்ணவாயு சிலேத்மம்தலைமய
க்கம் வாயூரல் பித்தம் நீங்கும்.

அயம் காந்தம் இரதம் கெந்தகம் ஓர் நிறைபாய்க் குமரிச்சா
ற்றால் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து ஒட்டிவிட்டுச் சீலை
மணசெய்து சேவற்புடம்போட்டுத் திரிகடுகுச் சூரணத்தில் தே
ன்விட்டு மத்தித்து பணவிடை செந்தூரம் வைத்துண்ண வாயுநீ
ரும் வெள்ளுள்ளி தயிலத்தில்சன்னியும நொச்சிச்சாற்றில் வாதம்
பெருஞ்சாயத்தில்க்ஷயம் நீங்கும்.

சுத்திசெய்த காந்தம் அரப்பொடி சூதம்கெந்திசாதிலிங்கம்
வகைக்குப்பலம்-௧. கற்றாழம்பாலில் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து
காயவைத்து ஒருசட்டிவில்வைத்து மேற்சட்டிமூடிஏழுசீலைமண்
செய்து காடாக்கினியாக நாலுசாமமெரித்து பணவிடை இஞ்சிச்
சாற்றிற்கொள்ள சோகைதீரும் சிங்காதிலேகியத்திற் பாண்டும்
மேகமுந்தீரும் மற்ற அனுபானங்களிலிட வெட்டை நீரிழிவுதாகம்
வாயு க்ஷயம அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை தீரும்

சுத்திசெய்த அயம் காந்தகெந்தகம் வகைக்குபலம்-௧ பூநீர்சு
ண்ணம் கழஞ்சு-௧. எலிமிச்சம்பழச்சாற்றால் நாலுசாமம் ஆட்டி
வில்லைத்தட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிவிட்டுசீலைமண்செய்துஒருமுழ
குழிக்குள் அன்பதெருவிற புடம்போட்டெடுத்து சாதிக்காய் சா
திபத்திரி அதிமதுரம் சீரகம் குருசாணி ஓமம் வாய்விளங்கம் நறு
க்குமூலம் ஏலம் அதிவிடயம் காயம்சுக்கு திப்பிலி மிளகு அபின்
கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௧ வெதுப்பிப்பொடித்து நாலுபலக்கரு
ப்புக்கட்டி சேர்த்திடித்துத் தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்று
க்கு ஒருசுண்டக்காய்ப் பிரமாணத்தில் செந்தூரம் துன்றியிடைவை
த்துண்ண ஆறுவகைக்கிராணியும் வாயுவும்மற்ற அனுபானங்களிற்
பாண்டு சோகை காமாலையுந்தீரும்.

மண்டூரச்செந்தூரம்

நாட்சென்ற நாலுபல மண்டூரத்தைபிடித்துவெள்ளாட்டுநீரிற்
குறுணிவிட்டு மூன்றுநா ளூறவைத்து வற்றக்காச்சி அப்பால் ஆவி
னீரில் பத்துதபா காய்ச்சி தேய்த்துக் கழுவிபோட்டு கற்றாழஞ்சா
ற்றில் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஒட்டிவிட்டுச் சீலை
செய்து கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி கைசாற்றில் புடம்பத்து
கீர்முள்ளிக்கரிப்பான் விழி வேலிப்பருத்தி மாதுளம்பழ மிவைக
ளின்சாற்றில் வகைக்குபுடம் பத்துபோட்டு பணவிடை கரிப்பான்
சாற்றில்வகைக்குபுடம்பத்துபோட்டுபணவிடை கரிப்பசற்காற்றிற்
கொள்ள மகோதரம் விஷநீர்க்கோவை கெண்டை பாண்டுவிஷபா

கம் சோகைசூலை பெருவயிறுகுன்மம் தேகவீக்கம் நீர்க்கடுப்பு தா சம் வாதம்கிராணி குடல்வாதந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்தமண்டூரம் பலம்-க கெந்தி சூதம் கெவுரி வெடியுப்பு சூடன்சாரம் சீனம்தாளகம் வகைக்குபலம்-கஇவைகளை எருக்கம்பாலில் ஆறுசாமமும் பழச்சாற்றிலிரண்டு சாமமுமாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து குக்குடபுடம்போடவும் இந்தப்படி செந்தூரமாகுவரைபுடம்போட்டெடுத்து அனுபானத்திற்கொடுக்க பாண்டுவகையெல்லாந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த மண்டூரத்திடைக்குப் பத்திலொன்று கெந்திசூதம் லிங்கம் முப்பு வெங்காரங்கூட்டி எலுமிச்சபழம்கரிப்பான் செருப்படை நெம்பை இவைகளில் சாற்றில்வகைக்கு புடம்பத்து அரசபட்டை சாற்றிற்புடம்-டு முன்போற்போட்டெடுத்து திரிகடுகு தேனில் இரண்டுபணவிடை வைத்தன்ன விஷபாண்டு காமாலை பாண்டுபித்தம் சிலேத்மம் தேகவெளுப்புமாறும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி காந்தம் மண்டூரம்வகைக்குப் பலம் க-கவுதும்பை கரிப்பான் வெற்றிலை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமம் தனித்தனியே ஆட்டிக் கெஜபுடமாய் ஐந்துபுடம் போட்டு அனுபானங்களிலிட முந்திபிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிகளனைத்துந்தீரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி காந்தம் மண்டூரம் வகைக்குப்பலம் ரு-எருக்கம்பாலால் ஒருசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து குழிவெட்டிக்கெசபுடம்போட்டுஅப்பால் ஷெ பாலிலும் கையாந்தகரை விழிசிறுபூளை சிறுகீரை பொன்னாங்காணி சென்னாயுருவி நீர்முள்ளி கற்றாழை இவைகளின சாற்றிலும் உசிலம்பட்டைக் கியாழத்திலும் வகைக்குப்புடம்பத்து போட்டுத் திரிகடுகுசூரணத்தில் செந்தூரம் பணவிடைவைத்துத் தேன்விட்டு மத்தித்துகொடுக்க பெருவயிறு காமாலை பாண்டு சோகைமகோதரம் சவுசி கைகால்கடுப்பு வாதசூலை மேகவெட்டை நீர்க்கடுப்பு சன்னி சீதளம் மந்தாரசன்னி அண்டவாதம் க்ஷயரோகந்தீரும்.

உருக்குச் செந்தூரம்.

கோசலமும் வெள்ளாட்டுநீரும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்பத்து உருக்குளியைப் பழுக்கக்காச்சித் தோய்க்க அதில்தகடா யுதிரும் அதையெடுத்து பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றாலொரு நாளாட்டிப் பில்லைசெய்து காயவைத்து அதற்குமேற்படி யிலையையரைத்து கவசஞ்செய்துகாயவைத்து ஒட்டிலிட்டு மேலோடுமூடிச் சீலைமண்செய்துக் கெசபுடம் போட்டெடுத்து இந்தப்படி அந்தாத் தாமரையின் சாற்றிலொருபுடமும் கற்றாழஞ்சாற்றி லொருபுடமும் போட்டெடுக்கச் செந்தூரமாகும் திரிபலைத்தூளும் வெல்லமுங்கூட்டிப் பணவிடைச் செந்தூரம்வைத்து தூலதேகிக்குத் தேனிலுஞ் சுஸ்ததேகிக்கு ஆவின்நெய்யிலும் மத்தித்துகொடுக்க தேகம்பலக்கும் நரைதிரை மாறும்.

திரிலோகசெந்தூரம்

சுத்திசெய்த அயம் காந்தம் அப்பிரகம் வகைக்கு பலம்-க கெந்தகம்பலம்-ங ரசம்பலம்-கஉ பூநீர் கழஞ்சு-ங இவைகளைக் கல்வத்திட்டு பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெருப்படைகுமரி இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயப்போட்டு நூறுஎருவில் புடம்போட்டு லிங்கம் பலமரை கூட்டிக் குமரிச்சாற்றால்-ச சாமமாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து முப்பதெருவிற் புடம்போட செந்தூரமாகும்வைத்து நெய்யில் மத்தித்துக்கொள்ள மேகநீர் பரண்டு பித்தம் பிரமேகவாயு உட்சூடு இருமல்நீங்கும் தேகங்குளிரும்.

சுத்திசெய்த அயம்உருக்கி சிட்டம் வகைக்குபலம்-க நாவற்பட்டைச்சாற்றில் ஒருசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஒட்டில்வைத்துச் சீலைமண்செய்து கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி அஞ்சுபுடம்போட்டு சிற்றாமணக்கிலையிற் பொதிந்து நெற்பாண்டத்துக்குள் இருபதுநாள்வைத்து பணவிடை அனுபானத்திற்கொள்ள பாண்டு சோகை காமாலை பெருவயிறு மலக்கழிச்சல் விஷநீர்க்கோர்வை வாய்நீரூறல் வாய்க்கசப்பு வாந்தி இருமல்இளைப்பு வாயுபொருமல்தீரும்.

பஞ்சலோக செந்தூரம்.

தங்கம் வெள்ளி செம்பு காந்தல் இரும்புஇவைகளைஓர்நிறையாய்ச்சுத்திசெய்து அதற்சிரட்டி கெந்தகம் சூதமரைவீரங்கால் கூட்டிமுப்புச்சுண்ணம் கழஞ்சு-க எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் கரிசாலைச்சாற்றும் கைக்கு நாலுசாமமாட்டி முழப்புடத்திற் போட்டு அப்பால் சிறுசெருப்படைச்சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி முழப்புடத்திற்போடச் செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடைதிரிகடிச்சூரணத்தில்வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து மண்டலங்கொள்ளவாயு எண்பதும் பித்தம்மூலம் சிலேத்மம்நீங்கும்.

அப்பிரகசெந்தூரம்.

ஆவினீரும் வெள்ளாட்டுநீரும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கிஷ்ணஆப்பிரகத்தை கொல்லனுலையில் பழுக்கக்காய்ச்சித்தோய்த்துஉரலிலிட்டுக் கடப்பாரையாலிடித்து நெல்லுடன்கலந்து அவித்தகம்பிளியிற்கட்டிக் காடியிற்பிசைந்து மறுநாள் தெளிவையாயிறுத்து அடியில் உறைந்திருக்கும் அப்பிரகநவநீதத்தை ரவியுலர்த்தி பலம்-ய-ல் கெந்திபலம்-க கல்வத்திட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால்நாலுசாமமாட்டி லேசாய் வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போடவும் இந்தப்படி புடந்தோறும் கெந்தி சேர்த்து எலுமிச்சம்பழம் கரிசாலை செருப்படைபொடுதலை முருக்கம்பூ பொற்றலைக்கரிப்பான்சிறுசெருப்படை இவைகளின்சாற்றில் வகைக்குப் புடம் பத்துப்போடச் செந்தூரம் அருபோலாகும்

அனுபானங்களிடக்ஷபம்சளை இருமல்முதலானசிலேத்துமநோய் தொண்ணூற்றும் அமிர்தசஞ்சிவிச் சூரணத்திற்கொடுக்க மேக நீரிழிவு பிரமியம் எலும்புருக்கி உட்சூடு உள்ளெரிவு நீங்கும் விந்தூறும்புஷ்டியாகும் கண்குளிரும் தேகமின்னும்.

இரண்டுபல அப்பிரக நவநீதத்திற்கு கெந்திதங்கம்வகைக்கு விராகனிடை-௫ வீதம் புடந்தோருஞ் சேர்த்துசிறுசெருப்படைச் சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி ரவியுலர்த்தி முப்பதெருவில் முப்பது புடம்போடச் செந்தூரமாகும் அந்தச்செந்தூரம் குங்குமப்பூகோ ரோசனை பச்சைக் கர்ப்பூரம் நத்தைச் சூரிவிரை கூகைநீர் வகைக்கு விராகனிடை-டு. புனுகு அபின் வகைக்கு விராசனிடை-க௨ இவைகளைச் செவ்விளநீராலும் கருப்புச்சாற்றாலும்மாதுளம்பழச் சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டிகுன்றிபோலுண்டைசெய்து காலையிலும் மாலையிலும்ஒவ்வோருண்டைவீதம் ஆவின்பாலிலரை துச்சாப்பிட்டுவர நீரிழிவு பிரமேகம நீரும்.

வீரியவிர்த்தியும் தேககாந்தியுமுண்டாகும் சாதிக்காய்தயிலமும் கசகசாதயிலமும் ஓர் நிறையாய்கலந்து கால்விராகனிடைதயிலத்திற் செந்தூரம் பணவிடைவைத்து மாலையிலுண்டு இரவில்பாலும் அன்னமுஞ் சாப்பிட்டுப்புணர்ந்தால் விந்துகட்டும்

அப்பிரகநவநீதம்பலம் - ம மூள்ளங்கிகிழங்குச் சாற்றில்நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து கெசபுடம்போடவும் இப்படி மேற்படி சாற்றிலும் ஆல் அரசு நாவல் அத்தி இவைகளின் பட்டைகளை ஓர் நிறையாயிடித்துக் கியாழஞ்செய்து அதிலும்கொடிவேலிவேர்க் கியாழத்திலும் எலுமிச்சம்பழம். கவுதும்பைகரந்தை சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் முருக்கம்பூ குமட்டிமாதுளம்பழம் புளிப்புமாதளம்பழம் இவைகளின்சாற்றிலும் வகைக்குப்புடம்-கம போட்டெடுத்துஅனுபானங்களிலிடக்ஷபய்-கசு மேகம்-உக கிருச்சனம்பிரமேகம் மேகவாயு கிராணிசன்னி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை உடல் வரக்ஷி கைகாலெரிவு காந்தல் நீக்கும் ஆவின்பாலிற்கொள்ள தாதுகட்டும்.

அப்பிரகநவநீதத்தை எருக்கம்பாலில்எழுநாளூறவைத்துநாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து சாயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச்சீலை செய்து கெசபுடம்போட்டு பின்பு முள்ளங்கிக்கிழங்கு செங்குமரிநாயுருவி கொழிஞ்சி இஞ்சி கருமாட்கிழங்கு கரணைக்கிழங்கு கருவாழைபொன்னாங்காணிசாரணை மணத்தக்காளிசறிப்பிரண்டை நீர்முள்ளி கொட்டாங்கரந்தை திருநீற்றுபச்சை கச்சந்திராய் பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின் சாற்றிலும் ஆலவிழுதுகியாழத்திலும் வகைக்கு மூன்றுபுடம்போட்டு பணவிடைபனுபானங்களிலிடதாதுகட்டும் நரம்புகள் முறுக்கேறும்தேகம் பலக்கும்பத்தியமில்லை.

அப்பிரகநவநீதம் பலம்-ச கோவையிலைச்சாற்றில்நாலுசாமமாட்டி அன்பதெருவிற் புடம்போட்டு கெந்தகம்ருதம் பவளம் கா

ந்தம் வகைக்குப்பலம்-௨. சேர்த்துக் கரிப்பான்சாற்றிலும்உதியம் பட்டை ஆவாரம்பட்டை ஆலவிழுது இவைகளின்கியாழத்திலும் குமரிச்சாற்லும் பொற்றலைக் கரிப்பான் சாற்றிலும் தனுக்கற்று அருணன்போற்சிவக்கும்வரை புடம்போட்டு அனுபானங்களிலிட மேகநீரிழிவுதீரும்.

கருவங்கசெந்தூரம்.

காரீயத்தை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றுலும் நல்லெண்ணெயிலும் கோசலத்திலும் கொள்ளுச்சாற்றிலும் காடியிலும் வகைக்கு ஏழுதபா உருகிக் சாய்த்து சுத்திசெய்து பலம்-௪ ரூதம்பலம்-௧. அயச்சட்டியிலிட்டுஉருக்கும்போது ஆவாரைபஞ்சாங்கத்தைஇடித்துத் தூட்செய்துதூவி நாலுசாமம்வறுத்துபினபு ஒருசாமமரைத்து சிறுசெருப்படை எலுமிச்சம்பழம் கற்றாழை பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து கோழிப்புடம்போட்டுப்பணவிடைதேன்நெய்யிலுண்ணா பிரமியம்பெரும்பாடு கிருச்சனம் சல்லடைப்புநீரிழிவு தீரும்

முன்போற் சுத்திசெய்த ஒருசேர் காரீயத்தை அயச்சட்டியிலுருக்கி முப்புச்சுண்ணம்துருசுச்சுண்ணம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்புப்பலம்-௧௬. ஒன்றாய்ப் பொடித்துச்சிறுகத்தூவி அசுவகெந்திவேரிமூல் நாலுசாமங்கடைந்து கல்வத்திட்டு பூநீரை அமுரியிற்கரைத்துத் தெளிவிறுத்து அதினால் ஒருசாமம் ஆட்டிச் சிறுவில்லைகளாச்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியிற் பச்சைப் பனையோலையைவிரித்த அதின்பேரில் மேற்படிவில்லைகளைப்பரப்பி மேற்சட்டிமூடிச் சிலைசெய்து கமலாக்கினியாய் நாலுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதைபணவிடை அனுபானங்களிலிட மேகம்-௨௰-ம் குமரிலேகியத்திலிட குலைகிராணிவாதம்-௮௰ பித்தம்-௪௰ சிலேத்பனம்-௯௱-ம் நீங்கும்தேகம்பலக்கும் பத்தியத்திற்கு ஆவின்பாலும் நெய்யுஞ் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

சுத்திசெய்த கருவங்கம் பலமரை அயச்சட்டியிலிட்டுஉருக்கி அதில் ரசம் பலயரை கெந்தம்மனோசிலைஅரிதாரம் வகைக்குப் பலம்-௨ ஒன்றாய்ப்பொடித்துச்சிறுகத்தூவி கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காய்ப்பொடி தூவிப்பிசைந்து வைத்திருக்க செலம் ஊறும் அதைவிட்டு அயக்காம்பாற் கிண்டிகொடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில பணவிடைநெய்யிற்கொள்ள நீரிழிவும் சுக்குகியாழத்தில் சுரமும் கரிப்பான்சாற்றில் காமாலை பாண்டும் நீங்கும்.

சுத்திசெய்த லவங்கம்-பலம்-௧. உருக்கிரோமம் பலம்-௧மனோசிலைபலம்-௨. ஒன்றாய்ப்பொடித்த இரண்டுசாமம்வரைகிறுகத்தூவி அயக்காம்பாற்கிண்டி வறுத்து அப்பால் வெடியுப்புபலம்-௧ ஆவாரைவேர்பட்டைபலம்-௨௦. ஒன்றாய்ப் பொடித்து இரண்டுசாமம்

சிறுகத்தூவி கற்றாழைவேராற்கின்டி வழுத்தாழை குமரி எலுமிச்சம்ப ழம சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கொரு புடம்போட்டெடுத்து அனுபானங்களிலிட மேகநீரி ழிவு வாட்சிகாந்தம் கிரந்திகுலை பெரும்பாடு மேகப்புற்று தீரும்.

சுத்திசெய்த கருவங்கம்பலம்-௧ ஆடாதோடை வேராலும் ஆடு தீண்டாபாளை வேராலும் வகைக்கிரண்டுசாமம வழுத்துங் கல்வத்தி ட்டு ஷை சாற்றிலும் கொட்டாங்கரந்தைச் சாற்றிலும் அரைத்து வகைக்கு மூன்றுபுடமும் வெற்றிலைச்சாற்றிற் பத்துபுடமும்போட்டு அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய ரோகங்கள் தீரும்.

சுத்திசெய்த வங்கம் நற்பவளம் சலாசத்து வங்கக்குப் பலம்-௧ சூதம்பலமறை இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட் டி வில்லைசெய்து காயவைத்து புடம்போட்டுகிழுத்து நாலிலொன்று கெந்திசேர்த்து பொற்றலைபின்சாற்றாலாட்டிச் சிவக்குமளவரை புடம போட்டு அமிர்தசஞ்சீவி லேகியத்திற் கொள்ள கழிச்சல்கடுப்பு இர த்தம் அபானக்காந்தல் லிங்கப்புத்று முதலான மேகவியாதிகள் தீரும்.

சுத்திசெய்தவங்கம் சூதம்பவளம லிங்கம் வகைக்குபலம்-௧எலு மிச்சம்பழச் சாற்றாலரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து லட்டிலிட் டுச் சீலைசெய்து மணல்மறைவில் மூனறுபுடமும வெளியில் அஞ்சுபுட மும்போட்டு அனுபானங்களிலிட நவமூலம்மூலச்சூடுநீரிழிவுகிராணி தீரும்

தாம்பிரசெந்தூரம.

அஞ்சுபலத் தாம்பிரத்தைக் குகையிலிட்டு உருக்கி அண்டக் கோல்பலம்-௧ மஞ்சள் வலைகி வெங்காரமசாமபூரம வெடியுப்புவீரம் சீனம் பூநீர்சுண்ணம் வகைக்குகழஞ்சு-௧ இவைகளை அரைப்படி பழச் சாற்றாலாட்டி பணமபோல் வில்லைசெய்து காயவைத்தால்ஒவ்வொரு வில்லையாய்க்கொடுத்து பின்பு அதை மறுகுகையிலிட்டு உருக்கி ஒரு படி எலுமிச்சம்பழச்சாறும் காற்படி முலைப்பாலும் சுருக்குக்கொடு த்த தாளகம்பலம்-௧ வெங்கார சாரம் வகைக்குபலம்-உவ கல்வத்தி ட்டு ஒருபடி திருகுகள்ளிப்பாலில் மேற்படி கள்ளியுப்பு நவாச்சாரம் வீரம் வெடியுப்பு சீனம் பூநீர்வகைக்குங் கழஞ்சு-௧ பொடித்துப்போ ட்டு வைத்திருக்க மூன்றுநாள் செலமாகும அந்தசெலத்தால்மூன்று நாளரைத்துப் பணமபோல் வில்லைசெய்து காயவைத்து உருக்கிமுக த்தில் ஒவ்வொருவில்லையாகக் கொடுக்க களிமபற்று செம்பு நிறமாறி வெண்கலம்போலாகும் அதைக் கல்வத்திட்டுப் பொடித்து அதற்கிர ட்டி சூதமும்வீரமுஞ்சேர்த்து பூநீர்ச்சுண்ணம் கழஞ்சு-௰ சேர்த்து முலைப்பாலில் மூன்றுநாளாட்டிக் காயவைத்துக் கண்டஇடைகெந்தி சேர்த்துப் பொற்றலைகரிப்பான் சாற்றாலாட்டி ஐம்பதெருவிற் புடம் போடசெந்தூரமாகும் பணவிடை திரிகடுகுச் சூரணத்திற்கொள்ளக்

குன்மவாயு பீலிகை உதிரத்திரட்சி பெருவயிறு நீர்கோவைரோணமை தீரும் பத்தியம் ஆவின்பால் நெய்சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரத்திற்குப்பாதி கெந்தியும் சூதமுங்கூட்டிப் பழஞ்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்துக் கெசபுடப்போடவும் இந்தப்படி சிவக்கும்வரை சூதம்கெந்தி கூட்டிப் புடம்போட்டெடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிலிட ஷெ வியாதிகள் தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்ததாம்பிரம் விராகனிடை-௰ கெந்தகம் விராகனிடை-௮ இரதவிராகனிடை-௯ கல்வத்திட்டு நொச்சியிலைச் சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி அரசிலைபோல் லேசாய்வில்லைதட்டி காயவைத்து ஒருசட்டியிற் பாதிவரைஉப்பிட்டு அதின்மேல் விரல்களைப் பரத்தி மேலும் உப்புக்கொட்டி அடுப்பேற்றித் தீபம்போல் எட்டு சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச்செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடை அனுபானங்களிலிட்டு மேற்காட்டிய பிணிகள்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரத்திடை கெந்திசேர்த்தெருக்கம்பாலால் நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து கெசபுடம் போட்டபின்பு திரிபலைக்கியாழத்திலும் ஆவின்பாலிலும் கற்றாழஞ் சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுபுடபோட்டு அப்பால் எருக்கம்பால் வெள்ளாட்டுபாலும் மனைக்கிழங்கு ஆரம்பட்டை பொற்றலைஇவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு ஒருபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் அதில் பணவிடை அனுபானங்களிலிட சகலரோகங்களுந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரம் பலம்-௧ பொன்னிமிளைபலம் ௧ சூதம்பலம்-௧ கெந்திபலம்-௮ இவைகளைக் கல்வத்திட்டு பொற்றலைக்கரிப்பான்சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து மணல்மறைவிற் புடம்போட்டுபின்பு ஷெ சாற்றிலரைத்து வெளியில் ஐந்துகோழிபுடம்போட்டு அனுபானங்களிலிட மூல குன்மம் சூலை புற்றுமுதலான சகலவியாதியுந்தீரும் தாதுபுஷ்டிக்கும்.

நாக செந்தூரம்.

இலுப்பைநெய்யிற் பத்துதரம் உருக்கிசாய்த்து சுத்திசெய்த நாகத்தை குகையிலிட்டு உலையில்வைத்துருக்கி அதில் ஒருபல மனோசிலையைப் பொடித்துத்தூவி வெண்கொழிஞ்சி வேரர்கிண்ட நீறும் அதைகல்வத்திட்டு சூதம்விரம் வகைக்குபலம்-௧ கூட்டி முலைப்பாலால் நாலுசாமமாட்டிப் பின்பு கெந்தகம் இரட்டிப்புச் சேர்த்துப் பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றாலரைத்து ஆறுதபாசோழிப்புடம்போடச் செந்தூரமாகும் குன்றியிடை அனுபானங்களிலிட காசம் வலி குன்மம் கவுசிபுண் சூலைகிரானி உள்மூலம் மேகம் வாதப்பீலிகை காமாலை காச்சல் குளிர் பந்தாரகாசம் நீங்கும்.

ஒருபலச்சுத்திசெய்த நாகத்தை அயச்சட்டியி லுருக்கி அதில் வளையலுப்பு மஞ்சள் வகைக்குப்பலமரை பொடித்துதூவி சிவக்கு மட்டுங் கிண்டிக்கொடுத்துப் பணவிடை அனுபானங்களிலிட க்ஷய வியாதிகள் தீரும்.

சுத்திசெய்த நாகம்பலம்-௪ இருப்புச்சட்டியிலுருக்கி வெடியுப்புப் பலம்-௧ ஓமம்சுக்கு மஞ்சள் வகைக்குப்படி காலேஅரைக்கால் ஒன்றாய்ப் பொடித்துதூவி அறுகவேரால் இரண்டுசாமங் கிண்டிக் கொடுத்து அப்பால் நாயுருவிசமூலம் இடித்ததூளைச் சிறுகத்தூவிக் கிண்டிகொடுத்துச்சிவந்தபின்பு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலாட்டி வில்லை செய்து காயவைத்துப் புடம்போட்டு பணவிடை அனுபானங்களி லிட ஈளை இருமல் எலிகடி காசம் மூலந்தீரும்.

காளமேகநாராயணசெந்தூரம்.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்புசீனம் வகைக்குப்பலம்-௨௪ வெண்மையாய் வறுத்ததுருசு வெங்காரம் சாரங்கல்லுப்பு வகைக்குபலம் ௬ பூநீர்பலம்-௩ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைத் திராவகமிறக்கி அதைமற்றொரு பங்கில்விட்டு பிசறி யுலர்த்தி பொடித்து திராவகமிறக்கி அதைமூன்றாவது பங்கில்விட்டுப் பிசறி யுலர்த்தி திராவகம்வடித்து பளிங்கிக்கற் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு வாலைரசம்பலம்-௩௰ சாதிலிங்கம்பலம்-௧௫ அரிதாரம்பலம் ௰ கெந்தகம்பலம் ௪ இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து க்ஷ திராவகத்தால் நாலுசாமமாட்டி நன்றாய் உலர்த்திபொடித்து எழுசீலைசெய்து காயவைத்துலர்த்தின குப்பியிலிட்டு பலவக்கல்லாலடைத்து ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை பொடிமணலைக் கொட்டி அதின்மேற்குப்பியை வைத்து அதின்கழுத்துவரை மணலைக்கொட்டி மேற்சட்டிமூடிச்சீலை மண்செய்து பத்துசாமம் ஆவரைவிறகாலெரித்து மேற்சட்டிதிறந்து சலாகைபோட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்து கிறமில்லாவிட்டால் பின்னுமி ரண்டுசாமமெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும் தாதுவேளை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை இவைகளை ஓர்சிறையாயிடித் துப் பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில்ஒருகாண்டி தேனும் அரைப்பணவிடை செந்தூரமுங்கலந்து நாளொன்றுக்குஇரு நேரம் இருபதுநாட்கொடுக்க சிலேத்மநோய் ௯௬-ம் எலிகடி வயிற்றுப் பொருமல் மேலிளைப்பு சன்னி-௧௩ சன்னிமூர்ச்சை சிலேர்ப்பன மூர்ச்சை இப்படிப்பட்ட வியாதிகள் ௧௮௰-ம் தீரும்.

திப்பிலியை வறுத்துப்பொடித்த சூரணம் திரிசடியில் அரைப் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து தேனில்மத்தித்து இருவேளையும் ஒரு மண்டலங்கொள்ள சூலை-௪௮-ம் குஷ்டம்-௪௮-ம் குறைநோய்வாணப்சடி விஷம் அரையாப்பு புற்றுகபாலசூலை கண்ணோய்கன்னப்புற்று பீனிசம் நெஞ்சுநோய் காதடைப்பு நெஞ்சடைப்பு காதுமடல் வீக்கந் தீரும்.

வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தில் அரைப்பணவிடைவீதம் இருவேளை யும் ய-நாட்கொள்ள வாதமூர்ச்சை பித்தமூர்ச்சை அற்புதவாதம் உதிரவாதம் சன்னிமூர்ச்சை சிலந்திகன்னேசி காப்பன்சன்னி-சுஅ ந்திரும்.

நெற்பொரி அசமதாகம் சுக்கு மிளகு இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்தசூரணம் திரிகடியும் அரைப்பணவிடை செந்தூரம் முருங் கைப்பட்டைச்சுரத்தில் கலந்து ஒருமண்டலங்கொள்ளசன்னிவாதம் பக்கவாதம சருவாங்கவாதம் தோள்வாதம் எரிவாதம் உதிரவாதம் நடுக்குவாதம் பிடிவாதம் முடக்குவாதம் கெண்டைவாதம் அசந்த வாதம் இடுப்புவாதம் முதலானவாதம் அய-ம் பித்தநடுக்கம்சிலேத்ம நடுக்கம் சருவாங்கநடுக்கம் இருமல் ஓங்கரித்தல் தலைநடுக்கம் கால்நடு க்கு கண்செவி கபாலநடுக்கம் உள்வீச்சு புறவீச்சு சத்தி குன்மம் எரி குன்மம் வலிகுன்மம் முதலான அஷ்டகுன்மம் வாயுவகைகளு மூல வாயு உதிரதிரட்சி கவுசி கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீரடைபபு இப்படிப்பட்ட கூா-வகை வியாதிகளுமதீரும்.

நிலவாகைச்சாற்றில் அரைப்பணவி ட செந்தூரமிட்டுஒன்றை விட்டொருநாள் இருவேளையும் ய-நாட் கொள்ள கெர்ப்பஸிப்புருதி மடிவிப்புருதி விலாவிப்புருதி உழைமாந்தை பக்கவாயு அண்டவாயு அண்டவாதம் கழல்வாதம் துடைவாதம இடிசூலை பக்கசூலை வாதச் சூலை யோனிச்சூலை நாபி சூலை கிருமி உதிரவாயு ரணங்கள் ரணசூலை முதலானவியாதிகள் தீரும்

மேற்சொல்லிய வியாதிகளுக்கும் மற்றவியாதிகளுக்கும் அவை கட்குரிய மற்ற அனுபானங்களிலும் மேறபடிசெந்தூரம் வைத்துக் கொடுக்கலாம்

சுத்திசெய்த இரதம்விராகனிடை-ய கெந்தி விராகனிடை-௩ அரிதாரம் விராகனிடை-அலிங்கம மனேசிலை வகைக்குவிராகனிடை-௫ அல்லது சுத்திசெய்தகெந்தகம் சூதம் வகைக்கு விராகனிடை-௬ய லிங்கம்விராகனிடை-௧௫ காளகம்விராகனிடை-௫ மனேசிலை விராக னிடை-உ௦ இவைகளை எருக்கம்பால் புரசிலைகவுதும்பை சிறுசெரு ப்படை செம்முள்ளி மாதளம்பினிலை மேற்படி பூமுருங்கம்பூ இவைக ளின்சாற்றால் வகைக்கிரண்டு சாமமரைத்துலர்த்தி குப்பியிலடைத்து மணல்மேல்வைத்து உ௫-சாமமெரித்து ஆறியெடுக்கசெந்தூரம் முரு க்கம்பூப்போலிருக்கும் அதைமுந்திய பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிக்குத்தகுந்த அனுபானங்களி லீடத்திரும்.

சுரசிந்தாமணி செந்தூரம்

சுத்திசெய்த இரதம்பலம்-உ கெந்திபலம்-உ௦ சாதிலிங்கம் பலம் ௯ மனேசிலைபலம்-௦ இவைகளை பொற்றலைக்கரிப்பான் மாதுளம்பூ முருக்கம்பூ பிச்சிப்பூ இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கொருநா ளரைத் துலர்த்திப் பொடித்து ஏழுசீலைமண்செய்து குப்பியிலடைத்துசலவக் கல்லால்மூடி ஒருசட்டியில்நாலுவிரற்கடை மணல்மேல்வைத்து அதின்

கழுத்துவரை மணற்கொட்டி அடுப்பேற்றித் தீபாக்கினியாய் ஒரு சாமம் கமலாக்கினியாய் ஒருசாமம் காடாக்கினியாய் ௨௧-சாமம் மெரித்து தீயாற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிரும்பு குருசாணிஓமம் அதிவிடயம் வகைக்குபலம்-௧ வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடியிற் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து பத்துநாள் கொள்ள சகலகிராணியுந்தீரும்.

மரட்கிழங்கை உலர்த்தியிடித்த திரிகடித்தூளில் பணவிடைசெந்தூரம்வைத்து ௨௰-நாள் சாப்பிட்டு பத்தியம கீரைத்தண்டும் கோழிக்கறியுஞ் சேர்த்துவர நவமூலமுந்தீரும்.

பறங்கிப்பட்டை சூரணத்திற் செந்தூரம்வைத்துத் தேன்விட்டு மத்தித்து இருபதுநாள்கொள்ள விப்புருதிமேகம் மேகரண முதலானவை தீரும்.

வெருகக்கிழங்கு விளாம்பொருக்கும் ஒர்கிறையாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி அதில்ரசகற்பூரம் பணவிடை காலசெந்தூரம்பணவிடை-௧ வைத்து மத்தித்து இருநேரமும் மண்டலங் கொள்ள குட்டம்-௧௮ வண்டுகடிவிஷகடி குதிரைநோய் சிரங்குசொறி கபாலகுட்டம் விஷகடியினாலுண்டாகும் வியாதிகளுந்தீரும்.

பிரண்டைத்தயிலமிறக்கி அதில்பணவிடை செந்தூரம் வைத்து ௨௰-நாள்கொள்ள சகலகுன்மமும் சகலவாயுவுந்தீரும்.

தாமரைப்பூசாற்றிலாவது அல்லிப்பூச் சாற்றிலாவது செங்கழுநீர்பூச்சாற்றிலாவது ஒருபணவிடை செந்தூரம்வைத்து ௨௰-நாள் கொள்ள உஷ்ணரோகம் சுரந்தீரும்.

வெற்றிலைசாற்றில் மாளாசுரம் அஸ்திசுரம்நீங்கும் வில்வாதி லேகியத்தில் ஈளைஇருமல் மந்தாரகாசம் உளைமாந்தை சுரமாந்தைசத்திகுன்மம் காமாலை எரிகுன்மம் வலிகுன்ம முதலானவை தீரும்.

இரதசெந்தூரம்.

கழிமண்ணும் பொடிமணலுஞ்சேர்த்துச் சீலையிற்றடவிசெங்காசலகுப்பிக்கு எழுசீலைசெய்து நன்றாய்காயவைத்து ஒருபுதுச்சட்டியை அடுப்பில்வைத்து தீபம்போலெரித்து ௨௰-விராகனிடை சுத்திசெய்த கெந்தியைப் பொடித்துப்போட்டு உருகினவுடன் தியாற்றி சுத்திசெய்த ௮௰-விராகனிடை ரசத்தை சிறுகவிட்டு சட்டுவத்தாற் கிண்டிகொடுக்க கறுப்பாயிருக்கும் அதைக்கல்வத்திட்டு பொடித்து மேற்படிகுப்பியில் அரைவாசிபோட்டு அதின்வாயை ஓட்டால்மூடி தூக்கணத்தாழியில் இரண்டல்லது நாலுவிரற்பொ? மணல்போட்டு அதின்மேல மேற்படி குப்பியைவைத்து அதின்கழுத்துவரை மணற்கொட்டி வாலுகையடுப்பிலேற்றித் தீபாக்கினியாய் ஒருசாமமுங்கமலாக்கினியா லொருசாமமும் எரித்து புகைகண்டவுடன் குப்பிவாயோட்டையெடுத்துச் சலாகையாற் கிண்டிக்கொடுக்கவும்.

இந்தப்படி ஒருநாழிகைக் கொருதபா குப்பிவாய்திறந்து கிண்டிக்கொடுத்து வெவ்வேறேட்டால் மூடிவருகையில் மருந்துருக்கிச் சலாகையிற்பிடித்தா லப்போது சுத்திசெய்ததாளகம் மூன்றல்லது ஐந்துவிராகனிடைப்பொடித்து மூனறுபங்குசெய்து ஒருபங்கைப் போட்டுச் செவ்வையாய்கிண்டிக்கொடுத்து மூடி காடாக்கினியாயெரித்து அடிக்கடிகிண்டிகொடுந்து வெவ்வேறேடுபோட்டு மூடிவருகையில் ஒட்டில் மெழுகுபதத்தால் வெளுப்பாயிருந்தாலும் கிண்டிக்கொடுக்கும்போது கும்பிபிடிகரகரத்தாலும் சலாகைமுனை சிவப்பாயாவது வெளுப்பாளாவதிருந்தாலும் அந்தபதத்தில் தீயாற்றிக் குப்பியையெடுத்து தண்ணீரிற்றேய்த்து ஆறினபின்னெடுத்துதுடைத்து செந்தூரத்தை சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு திரிகடுசாதிக்காய் சீரகம் இவைகளைஓர்கிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்த திரிகடித்தூளையும் பணவிடை செந்தூரமும்வைத்து மத்திசது உ௰-நாள்கொள்ள வாதம் அ௰-அண்டத்தயிலத்திலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது திரிகடி திரிகடுச்சூரணமும் பணவிடைசெந்தூரமும் வைத்துமத்தித்துகொடுக்க சன்னிதோஷமும் திப்பிலி சுக்கு திப்பிலிமூலம் வாய்விளங்கம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடியில் செந்தூரம்வைத்து தேன்விட்டுமத்தித்துண்ண சூலைவாயுவும் தேனிற்கொள்ளமூலம்பவுத்திரம் குன்மம் வாயு சூலை கிரந்தி மேகவங்க சொரிகரப்பான்வெண்குட்டமும முந்தியபிரயோகத்திற் சொல்லிய பலவியாதிகளுக்கும் அனுபானங்களில் விடத்தீரும்.

சுத்திசெய்த இரதம்பலம்-௰ கெந்திபலம்-உ௦ இவைகளை முன்போல் தொந்தித்து பேய்சேம்புச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டியுலர்த்தி பொடித்துக் குப்பியிலடைத்து மண்மேல்வைத்து முந்தியபிரயோகத்திற்சொல்லியபடி யெரித்து மருந்தைக்கிண்டிசலாகைபிற்பிடிக்கும் போது இரண்டுபலத் தாளகத்தைப்பொடித்து சிறுகச்சிறுகபோட்டுக்கிண்டி கொடுத்தெரித்துப் பதத்திலெடுத்துத் தண்ணீரிறுகவைத்து குப்பியையுடைத்து செந்தூரத்தையெடுத்துமுந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிகட்கு அனுபானங்களிலிடத்திரும்.

வாலைரசம்பலம்-க சுத்திசெய்த கெந்தகம்பலம்-வ இவைகளை முன்போல்தொந்தித்து பேய்ச்சேம்பின் கிழங்குச்சாற்றால் மூன்று நாளாட்டிஉலர்த்திபொடித்து குப்பிபிலடைத்துமணல்மேல்வைத்து மூன்றுசாமமெரித்து குப்பியையுடைத்து மருந்தைகல்வத்திட்டுமுன் சொல்லிப இடைப்படி கெந்திசேர்த்து மேற்படிசாற்றாலாட்டி யுலர்த்தி குப்பியிலடைத்து மூன்றுசாமமெரிக்கவும் இந்தப்படி ௫-தபா கெந்திசேர்த்தெரிக்க செந்தூரம் மேலேறாமல் தளத்தில்கிற்குங்குப்பியையுடைத்துச் செந்தூரத்தையெடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிலிட மேற்சொல்லிய வியாதிதீரும்.

சூதகம்பலம்-க கெந்தியலம்-உ இவைகளை ஒன்றாய்தொந்தித்துக் கல்வத்திட்டு கருந்துளசிச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி யுலர்த்தி குப்பியிலிட்டு மணல்மேல்வைத்து காடாக்கினியாய் பத்துசாமமெரித்து ஆற்றியெடுத்துப் பணவிடை பொரிமாவிற்கொள்ள சத்திசுரம் உட்சுரம் கொச்சிச்சாற்றில் மாரல்சுரம் கொடிவேலிக் கியாழத்தில் அஷ்டகுன்மம் தசமூலக்கியாழத்தில் சன்னிதோஷம் அமுக்குருக்கிழங்கு கியாழத்தில் பவுத்திரம் ஆடாதோடைக் கியாழத்தில் கெர்ப்பவிப்புருதி கரிப்பானும் மிளகுஞ்சேர்த்து அரைத்து அதின் பணவிடை செந்தூரம்வைத்துண்ண பாண்டும் எரண்டத்தெண்ணெயில் வாதம்-அம்-ம் கரணைக்கிழங்குச் சாற்றில் மூலம் பருத்திவிரைத்தயிலத்தில் மேகம்-உம்ம் மற்ற அனுபானங்களிலிட சீதம்விழுதல் சுரம் அரோசியமுதலான வியாதிகள்தீரும்.

சந்திரோதயசெந்தூரம்.

தங்கம்விராகன்-க வாலைரசம்விராகன்-அசுத்திசெய்தகெந்தகம் விராகன்-கசு இவைகளைச் செம்பரத்தம்பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும் ஆட்டி நிழலிலுலர்த்திக் குப்பியிலிட்டு மணல்மேல்வைத்து தீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினியாய் வகைக்கொருநாள் ஒருசாதிவிறகாலெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடைவீதம் அனுபானங்களிலிட நீரிழிவு க்ஷயம் முதலான சகலரோகங்கள்தீரும்.

கெந்திசூதம் சீனம் வெங்காரம் நாவிசங்கு மனோசிலை பவனப்புற்று வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி யுலர்த்திக் கலசத்திலிட்டு மேற்கலசமூடி சீலைசெய்து அடுப்பேற்றி மூத்தீயும் ஒருநாளெரித்து ஆற்றிக் கல்வத்திட்டு தங்கம் பொன் வெள்ளி லிங்கம் பவளம் ருத்திராட்சம் முத்து அக்கிராகாரம் வகைக்கு ஒருகழஞ்சுசேர்த்து மூலைப்பாலிலும் மாதுளம்பூச்சாற்றிலும் துளசிச்சாற்றிலும் வகைக்கொருநாளாட்டிச் சிறுவில்லையாய்தட்டி நெற்குழியில்வைத்து இருபதுநாட் சென்றெடுத்து அனுபானங்களிலிட சன்னிதோஷம் ஈளைகாசம்நீரிழிவு அரோசியம்மகோதரம் கவுசிபாண்டு முகவாதம் எலும்புருக்கி உழலைதாகம் சூடுமுதலானவை தீரும்.

சடாச்சர அக்கினிகுமாரன்

அரசிபொடி கெந்திகாந்தம் வெங்காரம்லிங்கம் இரதம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை கற்றாழஞ்சாற்றால் ஒருநாளாட்டியுலர்த்திப் பொடித்து கலசத்திற்போட்டு கடுரவியில் ஒருநாள்வைத்து அதை மறுபடியும் மேற்படிசாற்றால் முன்போலாட்டிப் பொடித்துகடுரவியில்வைக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுதரமாட்டி ரவியில்வைக்கச் செந்தூரமாகும் திரிகடி திரிகடுகுச்சூரணத்தில் பணவிடைச் செந்தூரம் வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து நாளொன்றுக் கிருநேரம்மண்டலம்

கொள்ள வாதம்-௮௰ வாயுசூலை அஷ்டகுன்மம் சன்னிமுகம்வாதம் கழல்வாதம் மூர்ச்சை பித்தம்சிலேற்பனம் முசல்வலிப்பு மொளிச்சூலை கிரந்தி அரையாப்புத்தீரும்.

சுயமக்கினி.

இரதம் மனோசிலை வகைக்குவிராகனிடை-௪ கெந்தி விராகனிடை-௮ காந்தய்விராகனிடை-௰ அரப்பொடிவிராகனிடை-௫௨ லிங்கம் கல்லார்கல்மதம் வகைக்குவிராகனிடை-௧ இவைகளில் அரப்பொடியைக் குமரிச்சாற்றால் ஒருசாமமாட்டி மற்றமருந்துகளையுஞ் சேர்த்து ஒருசாமமாட்டி யுலர்த்தி இரும்புக்கின்னத்திலிட்டுக் கடுவெயிலில் வைக்கப்புகைந்து செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றில் பத்துநாட்கொள்ள வாதம்சுரம் அஷ்டகுன்மம் சன்னியும் வெள்ளுள்ளித் தயிலத்திலிட சன்னியும் தேனில்மகோதரம்உளைமாந்தை பிரமேர்க்கோர்வையும் கிராணி மந்தாக்கினி நீரிழிவும் கரிப்பான்சாற்றில் காமாலைபாண்டு சோகையுந்தீரும்.

மனோசிலைபலம்-௨ சூதம்-௪ கெந்திபலம்-௮ கரந்தை-௧௬ அரப்பொடிபலம்-௫௨ இவைகளைக் குமரிச்சாற்றா லிரண்டுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து இருப்புப்பாத்திரத்தில் வைத்து ரவியில்வைக்க புகைந்து செந்தூரமாகும் அதைக்குப்பியிலடைத்து ஒருமண்டலம் நெற்குழியில் வைத்தெடுத்துப் பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலிட பித்தபாண்டு சோகை புளித்தேப்பம் கிராணி உள்மூலந்திரும்.

பஞ்சபாஷாண செந்தூரம்.

சாதிலிங்கம் மனோசிலை காந்தம்காரம் கெந்திரசகர்ப்பூரம் வெள்ளைப்பாஷாணம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளைச்சுத்திசெய்து குப்பைமேனி வெற்றிலைபருத்தி வெள்ளறுகு துளசி வேலிப்பருத்திப் பொடுதலை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து நிழலில்உலர்த்தி அதற்கு வெற்றிலையார் கவசஞ்செய்து ஒருசட்டியில்வைத்து மேற்சட்டி கொண்டுமூடி எழுசீலை மண்செய்து நன்றாய்க் காயவைத்து அடுப்பேற்றி தீபம்போல் நாலுசாமமெரித் தாற்றிப்பார்க்க மேற்சட்டியில் செந்தூரம் பற்றியிருக்கும் அதையெடுத்துப் பணவிடைதேன் இஞ்சிச்சாறு முதலான வியாதிகளுக்குத்தகுந்த அனுபானங்களிலிட சன்னிசுரம் வெண்குட்டம் சூலை வாயு வாதம்மேகம் குன்மம் கிராணி கைகால்முடக்கு பிளவை புற்று கண்டமாலை குஷ்டரோகம் பெருவியாதி அரிகரப்பன் தேமல்வண்டு கடி கழல்வாதம் அண்டவாதம் குழிவாழைவலிப்புடன் ஞேசி கன்னப்புற்று கபாலகுட்டம் பவுத்திரம் முலமூலை கசரோகம்மேகரணங்கள் கிரந்தி அரையாப்பு கபாலசூலை முதலான வியாதிகள் தீரும்.

வெடியுப்புபலம்-௰ அட்டுப்புசீனம்வெண்துருசு வகைக்குபலம் ௫ நவாச்சாரம் பலம்-௭ அன்னபேதி பலம்-௨ கெந்தகம் பலம்-௫

இவையெல்லாங் கண்டவிடைக்குப் பழம்புளி சேர்த்திடித்து ஒட்டிலிட்டு அதில்தீக்கொளுத்த எரிந்துசுண்ணமாகும் அதைபிங்கானில் வைத்துமூடி மண்ணிற்புதைத்து மண்டலஞ்சென்றெடுக்கச்செயநீரிறங்கியிருக்கும் இரதம் கெந்திவகைக்கு விராகனிடை-௨௰ தாளகம் விராகனிடை-௰ மனோசிலைவிராகனிடை-௫லிங்கம்விராகனிடை-௨௰ இவைகளைச் சுத்திசெய்து ஷெசெயநீரால் மூன்றுநாளாட்டியுலர்த்தி கோழிமுட்டைக் கூட்டிலடைத்து அதற்கு எழுசீலைசெய்து காயவைத்து நாலுவிரற்கடை மணல்மேல்வைத்து தீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினி வகைக்குப்பத்து நாழிகையெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும் அதில்பணவிடைவீதம் அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகளும் அமிர்தவல்லிச்சூரணத்தில் மேகத்திலெடுத்த சகலவியாதியுந்தீரும் தேகம்பலம் அப்பிரகம் அயம்காந்தம் வங்கமுதலானலோகங்களைத் தனித்தனியே ஷெ செயநீராலரைத்துக் கோழிப்புடமாய் பத்துபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் அனுபானங்களிலிட வியாதிதீரும்.

சரியப்பூசெந்தூரம்.

கரியுப்பை எருக்கம்பால் திருகுகள்ளிப்பால் தும்பை மருதம்பட்டை குமரி எலுமிச்சம்பழம் பொடுதலை இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கிரண்டு புடம்போடச்செந்தூரமாகும் அதைமூன்று பணவிடை தேனிற்கொடுக்க குன்மம் உதரரோகம் க்ஷயம் சூலை வீக்கம் வாயு கிராணி முதலானவைதீரும்.

லிங்கசெந்தூரம்.

ஒருபல லிங்கத்தை அபச்சட்டியிலிட்டு அதற்குக் கீழுமேலும் ஒருபலக்கெந்தியைப் பொடித்துப்போட்டுக் காற்படி கழுதைப்பாலைச் சிறுகச்சிறுக மெழுகுபோலுருகும்படி விட்டுக்கொண்டு நாலுசாமமெரித்தெடுத்துக் கழுவிப்பொடித்துப் பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலும் திரிகடுகுசூரணத்திலும் கொடிவேலிக்கியாழத்திலுங் கொடுக்கச் சன்னி சூலைவாதம் அ௰-ம் வாய்வுந்தீரும்.

தாளகசெந்தூரம்.

கரியுப்பைக் கழுதைப்பால்விட்டு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு சீலைசெய்து குக்குடபுடம் போடவும் இந்தபடி மூன்றுபுடம்போட்ட உப்புகூடன்வகைக்குபலம்-௬இவைகளை அண்டவெள்ளைக் கருவாலாட்டிச் சுத்திசெய்த ஒருபலத்தாளகக் கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து அதற்குமேல் ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் ஒருவிரற்கடை மணற்கொட்டி அதன்மேற் கவசத்தைவைத்து மேலும் மணற்போட்டு கமலாக்கினியாய் ஒருசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச்செந்தூரமாகும் அதில் பணவிடை தேனிற்கொள்ள சுரம்சன்னி க்ஷயம் எலிகடி உளைமாந்தைதீரும்.

செந்தூரப்படலம்-முற்றிற்று.

——

பற்பப் படலம்.

அதாவது பற்பலசெயநீருலும் மூலிகைகளாலும் கவசஞ்செய்துக் சாடைபுடம் தொடங்கி செஜபுடம்வரையிற் பகுத்துணர்ந்து பாகித்தால் பற்பப்படலமென பெயர்பெற்றது.

சுா-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

விருத்தம்.

கூறும்பற்பங் குறைநூலெலாமாய்ந்து
நீறுமேசரக் காணவுறுபதும்
தேறநீற்றினஞ் செய்யவேபண்டிதற்
காரமாமுனிக் கடியவறைந்ததே.

ரசபஸ்பம்.

காட்டுள்ளியும் கெந்தகமும் ஓர்நிறையாய் அரைத்துபில்லைதட்டிக் கலசத்நிலிட்டு தயிலமிறக்கி வாலைரசத்தில்விட்டு ரவியில்வைக்க நீறும் அதை அந்தத்தயிலத்தாலாட்டி பில்லைசெய்துக்கொண்டு நன்ருய்வெந்த செங்கல்லைப் பாக்குபோலுடைத்து ஒருகுண்டுசட்டியில் அரைவாசிபோட்டு அதின்மேலொருபடி உப்புகொட்டி பரப்பியதில் பில்லையைவைத்துமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து அடுப்பேற்றிக் சாடாக்கினியாய் மூன்றுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்க பதங்கித்திருக்கும் அதையெடுத்து பணவிடை பனைவெல்லம்முதலான அனுபானங்களில் ௭-நாட்கொள்ள குஷ்டம் குலைநோய் பவுத்திரம் கழலைசாமாலை விப்புருதி வீக்கம் வெள்ளை படருதல் சூலை அரையாப்பு யோனிப்புற்று மூலமுளை கண்டமாலை கிரந்தித்தடிப்பு வெள்ளைகருங்கரப்பான் வண்டுகடி மேகவாயு குன்மம்திரும் வாய்வேகாது.

ஒருபலச்சூதத்தை முந்திரிகொட்டைத் தயிலத்தாலும் விடந்தீஞ்சான் மூலிச்சாற்ருலும் மால்தேவிக்கிழங்குச் சாற்ருலும் வெள்ளெருக்கம்பாலாலும் வகைக்கொருசாமமாட்டி வில்லைசெய்து முன்போலெரித்து பதங்கித்து பணவிடை வெல்லமுதலான அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகள்திரும் வாய்வேகாது.

பனிரண்டு விராகனிடை சுத்திசெய்த கெந்தகத்தையும் எண்பது விராகனிடை இரதத்தையும் இரதசெந்தூரத்திற் சொல்லியபடி ஒன்ருய் சொர்கித்துபொடித்து முன்போல் பதங்கித்துக்கொண்டு நாலுவிராகனிடை ஓமத்தைப்பொரித்து அதற்குகிசர் கருப்புக்கட்டியும் எட்டுவிராகன் மேல்படிபுஸ்பமும் இதனடியிற் சொல்லியிருக்கிற கெந்தகபற்பமுஞ்சேர்த்து மெழுகுபோலாட்டிப் பதினறு மாத்திரைசெய்து எட்டுநாளந்திசந்தி கொள்ள மேல்சொல்லிய வியாதிகள் தீரும்.

கெந்தக பற்பம்.

பூநீரும் வெடியுப்பும் ஓர்நிறையாய்ச் சுத்தசலம் விட்டரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு அதற்குக் கீழுமேலும் இரண்டுவிரற்கடை உவர்மண்போட்டு இரண்டுசாமமெரிக்கச் சுண்ணமாகும் அதற்குப்பாதி சாரஞ்சேர்த்து பெல்லிபசிலையால் முடிந்து ஒருபிங்கானில் தொங்கவிட்டுமூடிப் பூமியிற்புதைத்து ஒருமண்டலஞ்சென்றெடுக்க செயநீரிறங்கும் அதைசீசாவி லடைத்துக்கொண்டு கெந்தமுஞ் சீனமும் ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு ௸ செயநீராலரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து சிறுசின்னியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதில்வில்லையைவைத்து மூடிக்காயவைத்து அதற்குமேல் ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து அஞ்செருவிற் புடம்போடநீறும் இந்தப்படி தாளகத்தையும் நீற்றி ௸ பற்பமும்ரசபஸ்பமும் வகைக்குப் பணவிடை தேனிலாவது மற்ற அனுபானத்திலாவது கொள்ள ரசபற்பத்தில் சொல்லிய வியாதிகள் தீரும்

கெந்தகமும் சீனிக்காரமும் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துக் கலசத்திலிட்டு சிறுசின்னிச்சாறு விட்டுப்பிசறி ரவியிலுலர்த்திமேலோடு மூடி மூன்றெருவிற் புடம்போடநீறும் அனுபானங்களிலிட பேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

வீரபற்பம்.

ஒருபடிபூநீரை நாலுபடி அமுரியில் கரைத்துத் தெளிவிறுத்து ஒருபாண்டத்தில்விட்டு அதின்வாயில் சீலையாச்வேடுகட்டி அதின் மேல அஞ்சுவிராகனிடை வீரக்கட்டியை வைத்துமூடி நீர்வற்றும்வரை தீயெரிக்கப் பற்பமாகும் அதைகிரந்தி நாயகச்சாறுதால் சஉ-சாமமெரித்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ௸ யிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதற்குள் மேல்படி வில்லையைவைத்துமூடி ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணல்போட்டு அதின்மேல்வைத்துகாலுநாழிகையெரிக்க சிவந்தநிறமாய் பஸ்பமாயிருக்கும் அதில் பணவிடை திரிகடிச்சூரணத்தில்வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து மூன்றுவேளை கொடுக்க சன்னிதோஷம் கபக்கட்டு வாயுவாதந்தீரும்.

தாளகபற்பம்.

ஒருபலத்தாளகத்தை பெரும்பூசனிக்காயை யிடித்துப்பிழிந்தசாற்றில் உ-சாமம் வேகவைத்தெடுத்துச் சுண்ணாம்பு கல்லுக்குள் வைத்து நூறுதரம் நீற்றியெடுத்து நல்லெண்ணெயி லிரண்டுசாமமெரித்து சாரப்பூநீர் சவுட்டுப்பு சுண்ணாம்பு சவுதுப்புடன் சீனம்வெடியுப்பு இந்துப்பு வகைக்குப்படி-க நாலுபடி சிறுநீரில் கரைத்துத் தெளிவிறுத்து கட்டிக்குச் சுருக்குக்கொடுக்கச் சுத்தியாகும் மூக்கரைச்சாரணைசலமும் ஒருதேங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து அதற்குநடுவில் கட்டியைப்பொதிந்து சட்டிக்குள்வைத்து மேற்சட்டிமூடி சீலை

செய்து தீபப்போல நாலுசாமம் எரிக்கபற்பமாகும் அதில்பணவிடை தேனிற்கொடுக்க க்ஷயம் கபாலசூலை பெரும்பூசனிக்காய் சாற்றில் மேகமும் மற்ற அனுபானங்களில் கிரந்திசூலையும் சுரம் குஷ்டமுந்தீரும்.

சுத்திசெய்த ஒருபலந்தாளகத்தை வாழைக்கிழங்குக்குள் வைத்துமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போடநீறும் அனுபானத்திட்டு சிலேத்மநோய் ௯௬-ம் சுரம் அரையாப்பு கிரந்தி சூலை குட்டமுந்தீரும்.

சுத்திசெய்த ஒருபலத் தாளகத்திற்கு ஈருள்ளிச்சாறு சிவகரந்தைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧ சுருக்குக்கொடுத்து சித்தண்டம் பூநீர் இவைகளின்சுண்ணத்தை ஒர்நிறையாய் எருக்கம்பாலாலாட்டிக்கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து புரசம்பட்டை புளியம்பரணை நாயுருவி இவைகளின்சாம்பல் வகைக்குப்படி-௨ ஒருசட்டியில்போட்டு அதற்குநடுவில்வைத்து மேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண்செய்துநாலுசாமம் கமலாக்கினியாய் தென்னமட்டையாலெரிக்க பஸ்பமாகும் அதில்பணவிடையும் ரசபஸ்பம் பணவிடையுஞ்சேர்த்து அனுபானத்திலிட மேற்படி வியாதிகள்தீரும்.

துருசுபஸ்பம்.

துருசுக்கட்டியைக் கவுதும்பைச்சாற்றில் ஆறுசாமம் ஊறவைத்து ரவியிலுலர்த்தி அப்பாலந்தச்சாற்றால் ஒருசாமமாட்டி வில்லைசெய்து சாயவைத்து மேற்படி யிலையையரைத்து அங்கிபூட்டி ஏழுசீலைசெய்து முன்போல் புடம்போடநீறும் யதை அபானத்திலிட சுரம்கெண்டை சன்னிதோஷம்கட்டி அஷ்டகுன்மம் பக்கவாயுசளை இளைப்புதாகம் வயிற்றுப்பெருமல் பெருவயிறு வீக்கம் காமாலை ரத்தம் சோகை பாண்டு விஷர்க்கோர்வைதீரும் மேற்படி பஸ்பத்தை சாறுவரத் தலைகளிலிடச் சாறுவரும்.

தாம்பிரபஸ்பம்.

தாம்பிரசெந்தூரத்திற் சொல்லியபடி சுத்திசெய்த தாம்பிரம் வீரம் இரசம்கூடன் வெள்ளுநாம் வகைக்குபலம்-௧ பாஷாணம்பலம் வ இவைகளை வெள்ளெருக்கம்பால்விட்டு ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து சாயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து கெசபுடம்போட பஸ்பமாகும் அதிற்பணவிடை அனுபானங்களிலிட பிரமேகம் மேகம் குட்டம் க்ஷயம் பவுத்திரம் சூலை-௧௮ குன்மம் வாயுவகை பித்தம் முதலான வியாதிகள் தீரும் பத்தியம் ஆவின்பாலும் அன்னமுங் கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்ததாம்பிரம் விராகனிடை-௧௨ சூதம்கெந்திதாளகம் வகைக்குவிராகனிடை-அ இவைகளை வெள்ளெருக்கம்பாலாலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு சீலைசெய்து கெசபுடம்போட்டு அப்பால் சத்திச்சாரணை சாற்றால் ஒருநாளாட்டி முன்போற் புடம்போட பஸ்பமாகும் அதில்பணவிடை தேனில்கொள்ள குன்மம் வாயு சவுசி கெண்டை சூலைமூலந்தீரும்.

வெள்ளிபற்பசெந்தூரம்.

சரிகைவெள்ளியை மலசாய்தட்டிப் பழுக்கக்காய்ச்சிபழுபாகற் கிழங்குசாற்றில் ஏழுதரம் தோய்த்துக் குகையில்வைத்து உருக்கிக் கண்விட்டாடும்போது மகிழம்பூச்சாத்தை சிறுகச்சிறுவிட்டு ஊதப் பொடியாய்ப்போகும் அதை ஷை சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து முக்காவேளைவேற் மேற்படி சாற்றாலாட்டி குகைசெய்து வைத்துமூடி எழுசீலைமண்செய்து நூறெருவில் புடம்போட நீறும் அதில்பணவிடை திப்பிலிலேகியத்திற் கொள்ள சிலேத்மம் ௯௯-ம் சூலையுந்தீரும்.

ஷை வெள்ளிபொடிக்குச்சமன் லிங்கஞ்சேர்த்து எருக்கம்பாலும் அரசம்பட்டை தாமரைக்கிழங்குஎலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாத்திலும் தனித்தனியே அரைத்து வகைக்கொருபுடம் முப்பதெருவிற்போடச் செந்தூரமாகும் இதைமேற்படி வியாதிகட்கு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

பவளபஸ்பம்.

முயலெலும்பைச் சுட்டசாம்பல் பலம்-௧ குமரிச்சாத்தா லாட்டிக் குகையுப மூடியுஞ்செய்து பவளம்பலம்-௧ கிராம்பு சடாமாஞ்சில் வீரம் வகைக்குகழஞ்சு-வ இவைகளை மேற்படி இரத்தத்தாலாட்டி காயவைத்து ஷை குகைக்குள்வைத்து எழுசீலைசெய்து ஐம்பதெருவில் புடம்போடநீறும் ஷை பற்பத்தைச்சீந்திச் சர்க்கரையில் கொள்ள சகலமேகமுந்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் பவளத்தை ஒருநாள் ஊறவைத்துக் கழுவிப்போட்டு எருக்கம்பாலால் மூன்றுநாளரைத்து வில்லைசெய்துக் காயவைத்து முன்போற் புடம்போடநீங்கும்.

கிழ்க்காய் நெல்லியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்துஅதற்குள் பவளத்தைவைத்து எழுசீலைசெய்து முன்போல்புடம்போட பஸ்பமாகும் அதையனுபானங்களிலிட சுரம் குளிர் சன்னி வயித்திரைச்சல் பித்தம் கண்புகைச்சல் விக்கல் வயிற்றுளைச்சல் ஈளை இருமல் தீரும்.

ஒருபலபவளத்தை ஒருநாள் தண்ணீரில் ஊறவைத்துக் கழுவிப்போட்டு தேட்கொடுக்கிலையை யரைத்துக் குகைபிடித்து அதற்குள் ஷை பவளத்தை மூடி எழுசீலைசெய்து காயவைத்துமுன்போற்

புடம் போட்டெடுத்துப் பீங்கானிலிட்டு அதில் ஆவின்பால்விட்டு ரவியில்காயவைத்து அப்பால்அதை ஆலம்பழுப்பில்கட்டிநெற்குழியில் மூன்றுநாள் புதைத்தெடுத்து அநுபானங்களிலிட க்ஷயம் ஈளை மந்தாரகாசம் சிறங்கு சொரிமுதலான மேல்காட்டிய ரோகங்கள் தீரும்.

ஒருபலம் பவளத்தை எலுமிச்சம்பழச் சாத்திலிட்டு ஒருநாள் ரவியில்வைத்துகழுவிப்போட்டு இலந்தையிலையையாவது தைவேளையிலையையாவது அரைத்துக்குகைசெய்துஅதற்குள்வைத்துமூடிஎழுசீலைசெய்து காயவைத்து முன்போல்புடமிட்டெடுத்துஒருபீங்கானிலிட்டு ஆவின்பால் ரவியில்காயவைத்து தேன் ஆவின்நெய்யில்கொள்ள மேகச்சூடு காங்கை க்ஷயம் ஈளை இருமல் நீர்க்கடுப்பு நீங்கும்.

ஒருபலபவளத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாத்தில்இரண்டுநாள்வரை ஊறவைத்துக்கழுவி அதற்குநிகர் கர்ப்பூரசலாசத்துச் சேர்த்துயிரண்டைச்சாத்தால் நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக் காய்வைத்து ஒட்டிலிட்டுமூடிச் சீலைசெய்து முழப்புடம்போட நீறும் அதைப் புளியாரைச்சாத்தில் இரண்டுசாமமரைத்து வில்லைசெய்துமுன்போல்புடம் போட்டு பணவிடைவெண்ணெயில் கொள்ள எலும்புருக்கி மதுமேகம் அஸ்திமேகம் மேகமுதலான ரோகங்களுந் தேனில்கொள்ள ஊறல் குன்மவாயுவுந்தீரும்.

நாகபஸ்பம்.

இலுப்பைநெய்யில் இருபதுதபா உருக்கிச்சாய்த்து சுத்திசெய்த அரைப்பலநாகத்தைக் குகையிலுருக்கிக்கண்விட்டாடும்போது சித்தாமணக்கிலையைக்கசக்கி அஞ்சாறுசொட்டுப்பிழியச் சத்தமடங்கும் துருத்தியை விசையாய்ஊதி மறுபடியும் அஞ்சாறு சொட்டுப்பிழிந்துஷை வேரால்கிண்ட மல்லிகைப்பூப்போலநீறும் அதையனுபானங்களிலிட வெள்ளைவெட்டை சிலேத்ம குன்மமூலம் நீங்கும் தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

சுத்திசெய்த நாகத்திடைக்குப்பாதி இரதஞ்சேர்த்துருக்கி வேலிப்பருத்தி சாத்தாலரைத்து வில்லைதட்டிகாயவைத்துஅதற்குமேல் துத்தியிலையையரைத்து கவசஞ்செய்து ஏழுசீலைமண்செய்து முழப்புடம்போடநீறும் இப்படி மூன்றுபுடம்போட்டு வெண்ணெயில் பத்தியமாய்கொள்ள ஷை வியாதிகள்தீரும்.

சுத்திசெய்த நாகத்திடை ரசஞ்சேர்த்துருக்கி அதற்குக் கால் பங்கு பெருங்காயஞ்சேர்த்து வேலிப்பருத்திசாத்தாலாட்டி வில்லை செய்து குகையில்வைத்து புகையடங்கமட்டு மூதநீறும் வெண்ணெயில்கொள்ள ஷை வியாதிகள் தீரும்.

கெருடக்கல் பஸ்பம்.

கற்றாழஞ்சோத்தில் கடுக்காயை பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்துவைக்கத் தண்ணீராகும் அதில்கெருடக்கல்லைப் போட்டுக்கொ

திக்கவைத்துக்கழுவி ஒட்டிலிட்டு அதற்குக்கீழுமேலும் ஆனையறு கங்கிழங்கை யிடித்ததூளைப்போட்டு மூடிச்சீலைசெய்து கெசபுடம் போடதீரும் வெண்ணெயிற்கொள்ள கடுப்பு எலும்புருக்கி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை மேகவெட்டைதீரும் தேகங்குளிரும் விந்தி றுகும்.

வெள்வங்கபஸ்பம்.

புளியமடற்கிழங்கை அரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கி லவங்கத்தைப் பத்துதபா உருக்கிச்சாய்த்துச் சுத்திசெய்தது விராகனிடை-ங வாலைரசம் விராகனிடை-ங இவைகளை ஒன்றாய்த்தொரந்தித்துக் கர்ப்பூரசலாசத்து விராகனிடை-ங கூட்டிச் சுண்ணாம்பிரண்டு சாமமாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்துமுப்பதெருவிற் புடம்போட்டு மறுபடியும் ஷைநீரோலாட்டி மூன்றுநாலு புடம்போடதீரும் மாதளபபூவிதழை நிழலிலுலர்த்தி அதினிடைசிரகஞ்சேர்த்து சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணத்தில் பணவிடை பஸ்பம்வைத்து நாளொன்றுக் கிருநேரமாக மண்டலங்கொள்ளநவமூலம் மெய்நோய் மேகம் எலும்புருக்கிதீரும் நாடிவலுத்துத் தாதுண்டாகும் கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சுத்திசெய்த வெள்வங்கத்திற்குப் பாதிரசஞ் சேர்த்துருக்கி கஞ்சாவிலைச் சாற்றாலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து அதற்குஷை இலையையரைத்துக்கவசஞ்செய்து ஒட்டிலிட்டுமூடி முன்போற்புடம் போட பஸ்பமாகும் அதை யனுபானங்களிலிட ஷை வியாதிகள் தீரும்.

கருவங்கத்தைப் பிரண்டைச்சாற்றில் பத்துதபா உருக்கி சாய்த்து சுத்திசெய்ததுபலம்-க சட்டியிலிட்டுஉருக்கி ஆடுதின்டாபாளைவேரால் பஸ்பமாகும்வரை கிண்டி கிறுத்தி அதற்குப்பாதரசஞ்சேர்த்து மூக்கரைச்சாரணைசாறுல் நாலுசாமமரைத்து மூன்றுபுடம்போடத்திரும் அனுபானங்களிலிட மேகவியாதிகள் தீரும்.

கருவங்கத்திற்குப் பாதிரசஞ்சேர்த்துருக்கி ஆலம்பாலால்மெழுகுபோலரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து மருதம்பட்டையும் உப்புஞ்சேர்த்து இடித்து வில்லைக்குக் கீழுமேலும்போட்டு மூடிச் சீலைமண்செய்து முப்பதெருவில் புடம்போட்டு மூக்கரைச்சாரணை சாற்றாலரைத்து மூன்றுபுடம்போடத் தவளம்போல்நீறும் அனுபானங்களிலிட மேகமுதலான வியாதிகள்தீரும்.

கர்ப்பூரசலாசத்து பஸ்பம்.

கர்ப்பூரசலாசத்தை ஆவின்பாலில்போட்டு காய்ச்சிகழுவிசுத்திசெய்து சிறுசெருப்படைச் சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி லேசாய் வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுசீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற்புடம்

போடவும் இந்தப்படி ஷை சாற்ருலரட்டி மூன்றுபுடம் போட்டு ஆவின்வெண்ணையால் கொள்ள மேலெரிவு பித்தவெட்டை நீர்க்கடுப்புநீங்கும்.

ஷை பத்திடை சுத்திசெய்த வெங்காரஞ்சேர்த்து சிறுநீராலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு சீலைசெய்து ஒருஎருவில புடம்போட்டு வெண்ணைபிறகொடுக்க நீர்க்கட்டு நீர்க்கடுப்பு தீரும்.

வெள்ளரிவிரை விராத்நலைக்கல் ஷை பஸ்பம் இவைகளை யரைத்து வ-படி வெள்ளரிக்காய் சாற்றிலொருவேளையும் முள்ளங்கியை யிடித்துபிழிந்த சாற்றிலொருவேளையுங் கொடுக்க கல்லடைப்புத் தீரும்.

வெங்காரம் சலாசத்து கலங்கொம்பு கல்நார் இவைகளை ஓர்விறையாய் கல்வத்திட்டு பருத்திச்செடிசமூலஞ் சுட்டசாம்பல் படி-சநாலுபடி சலத்தில்போட்டு கலக்கி நாலாநாள்தெளிவிறுத்து அந்த தெளிவினைல் நாலுசாமமரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவில் புடம்போட்டு அதில் சாரம்ருடன் பூநீர்வீரம் வகைக்கொரு கழஞ்சுசேர்த்து ஷைநீரால்நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து சுண்ணும்புப் பொடிக்குள்வைத்து முழப்புடம்போட நீறும் கறுத்திருந்தால் அண்டவெள்ளைக் கருவினலரைத்து ஒருபுடம்போட வெளுத்துநீறும் அதற்குப்பாதி சுத்திசெய்த லிங்கஞ்சேர்த்துப் பொடித்து இரண்டுபணவிடை இளநீரிற்கொள்ள பெருவயிறு மகோதரம் கிருச்சனம் கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீர்ச்சிறுப்பு நீரெரிவு நீர்ச்சுரப்பு நீர்கட்டுத்திரும்.

சொர்னபஸ்பம்.

தங்கரேக்கை முள்ளிக்கீரைச்சாற்றில் மூன்றுநா ளூறவைத்து ரவியில் காயவைத்து கல்வத்திட்டு சித்திரப்பாலாடைச்சாற்றில்மை போலரைத்து வில்லைதட்டி காயவைத்து அதற்கு கவம்பில்லையை அரைத்துக் கவசஞ்செய்து அகலில்வைத்து ஏழுசீலை மண்செய்து நூறெருவில் புடம்போடப் பஸ்பமாகும் சவுரியிலைச்சாறுபடி-அ சிறுகச்சிறுக ஒருசட்டியிலிட்டுக் காயவைத்துத்திரட்டி கிறுத்தி அந்த யிடை ஆடாதோடையிலையும் ஒருபலப்புனுகும் இரண்டுகழஞ்சுஷை பஸ்பமும்சேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து நெல்லிக்காய் போலுருட்டி எள்ளெண்ணையில் போட்டு அந்திசந்தி ஒவ்வொரு உண்டை வீதம் ஆறுமாதஞ்சாப்பிட்டு ஷை எண்ணையை வாரத்துக்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ்செய்து சையோகமும் கரப்பன்பதார்த்தமுந் தள்ளிவைக்க வெண்குட்ட முதலான சகலகுட்டமுந்திரும்.

கிராம்பை மயனமாய்ப்பொடித்து ஆவின்நெய்யில் மத்தித்து அதிற் பணவிடை தங்கபஸ்பம்வைத்துச் சாப்பிட்டு பாலும் அன்னமும் பொசித்துவர விந்தூறும் தாதுகட்டும் தேகம்பலக்கும்.

முத்துபற்பம்.

முத்தைச்சங்கம்பழச்சாற்றி லிரண்டுநாளூறவைத்து முன்னிப் பழச்சாற்றால் மெழுகுபோலரைத்து வில்லைசெய்துகாயவைத் தொட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டு தங்கபற்பத்துடன்சேர்த்து சாப்பிட தாதுகட்டும் மேகவியாதிகள்தீரும்

அயபஸ்பசெந்தூரம்.

நாலுபலம் சுத்திசெய்த அயத்தில் மாஞ்செவிக் கள்ளிப்பால் விட்டு ரவியில்வைக்கநீறும் அதை உதயம்பட்டைச் சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி பத்துபுடம்போடச்செந்தூரமாகும் அனுபானத்திலிட தேகம்இறுகும் விந்தும் தாதுகட்டும்.

சிங்கிபற்பம்.

மான்கொம்பை நாலாய்ப்பிளந்து சிறுதுண்டுகளாய் நறுக்கி ஒருநாள் குப்பைமேனிச்சாற்றில் ஊறவைத்து மேற்படி யிலையை யரைத்து கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஓட்டில்பரப்பி மேலோடு மூடிச்சந்துவாய் சீலமண்செய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட்டெடுத்து ஆவின்பால்விட்டரைத்து வில்லைதட்டிகாயவைத்து முன்போற் புடம்போட பஸ்பமாகும் அனுபானங்களில் ஷை பஸ்பத்துடன் பவளபற்பஞ்சேர்த்து கொடுக்க நீரடைப்புகல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீரெரிவு க்ஷயம் ஈளை இருமல் ஊஷ்ணம் மேககாங்கை தீரும்.

மான்கொம்பைஇழைத்து கோவைச்சாறினால் ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள் நன்றாய்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முன்போற் புடம்போடநீறும் அதையனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகள்தீரும்.

கல்நார் பஸ்பம்.

கல்நாரைச் சிறுதுண்டாய்ப்பிளந்து ஓட்டிலிட்டு அதற்குக்கீழு மேலும் சோங்கிலவம்பட்டையை இடித்துப்போட்டு அப்பால்ஷை பட்டைக்கியாழம் விட்டரைத்து மூன்றுபுடம்போட தவளம்போலநீறும் தேனிலாவது தூதுவேளை லேகியத்திலாவது கொள்ளச் சிலேத்மநோய் கூ௯-நீங்கும் மேககாங்கைதீரும் பற்பத்தை பல்விளக்கத் தந்தமிறுகும்.

பஞ்சலவணபஸ்பம்.

பஞ்சலவணம் வகைக்குபலம்-வ கல்வத்திட்டு பிரண்டை முருங்கைப்பட்டை குப்பைமேனி நொச்சிகுமரி இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு ஒருசாமமரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலைசெய்து பத்தெருவிற் புடம்போடப் பற்பமாகும் அதற்கு நாலிலொன்று பெருங்காயஞ்சேர்த்து தேன்விட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கொருகழஞ்சுவீதம் வியாதியின்பலத்துக்குத் தகுந்தபடி கால்மண்டலம் அரைமண்டலங்கொள்ள வாதம்வாயு குற்றல் குடற்புரட்டல் வயிற்றுப்பொருமல் செரியாமை மந்தம் மகோதரம்நீங்கும்.

பற்பப்படலம்-முற்றிற்று.

திராவகப் படலம்.

ரும-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

அதாவது சகலவிதமான லவணவகை உபரசங்களை கிளாசுப் பாத்திரங்களிலும் வாலைப் பாத்திரங்களிலும் புட்டி வகைகளிலும் நீர்பெருக புகைநீர்பிடித்தலால் திராவகப் படலமெனப் பெயர் பெற்றது.

விருத்தம்.

சொன்னாரே திராவகத்தின் மார்க்கமெல்லாஞ்
சுலபமாய்பலநூலு மெல்லாம்பார்த்து
பன்னவேலோகங்கள் நீறுமார்க்கம்
பாடினார்நீத்தினங்கஞ் சுருக்குவேறை
என்னவேயிந்நூல்போ லாருஞ்சொல்லார்
என்மக்காளுங்களுக்கு வுரைத்தேன்யானும்
மன்னேகேள் ஆத்துமரட் சாமிர்தத்தை
மண்டலத்திற்பண்டிதற்கா யுரைத்திட்டோமே.

மகாதிராவகம்.

எருக்கு துத்திதாழை முருங்கை ஊமத்து நாயுருவிபிரண்டை அறுகு சித்திரமூலம் தென்னோலை வாழைக்கிழங்கு குப்பைமேனி அறுகு இவைகளை சுட்டசாம்பல் வகைக்குபடி-க வேறுபாண்டத் திலிட்டு ஒவ்வொன்றிலும் சு-படி சலம்விட்டுக் கரைத்துவைத்து நாலாநாள் தெளிவிறுத்து காய்ச்சி குழம்புபதத்தில் பீங்கானில் விட்டு மோர்தெளித்து இரவில்பனியில்வைக்க உப்புறைந்திருக்கும் அதை ரவியில்காயவைத்து வகைக்குபலம்-ங கல்லுப்புவளையலுப்பு இந்துப்பு நவாச்சாரம் வெண்மையாய்வறுத்த துருசு துத்தம் பூநீர் வகைக்குபலம்-ரு சிவக்கவறுத்து அன்னபேதிபலம்-கடுசவுட்டுப்பு பலம்-உம சீனம்பலம்-எா ஐந்தாங்காச்சல்வெடியுப்புபலம்-ய இவை களைபொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைக்கலசத்திலிட்டுநன் றாய்வெந்த செங்கல்லை வட்டமாயுரைத்து அதின்நடுவில் பெருவிரல் ஓடத் தக்கத்தமரிட்டு அதைக்கவசவாயிற் பொருந்தமூடி ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்ததின்மேல் தூர்போத்த சிசாவைத்துச்சீலை செய்து அடுப்பேற்றி தீயெரித்துபொடித்துக் கலசத்திலிட்டு திரா வகம்வடித்து சிசாவிலடைத்துக்கொண்டு க-முதல் கரு-துளிவரை தண்ணீர் கியாழமுதலான அநுபானங்களிலிட வயிற்றுவலி குன் மம் பிலிகை ரோமை கவுசிகெண்டை பெருவயிறு வாயுத்திரட்சி சாச்சற்கட்டி சூதகவாயு சூதகத்திரட்சி மகோதர முதலான உதர

ரோகங்கள் தீரும் உவர்மண்ணுஞ் சுண்ணும்புத்தண்ணீரில்கரைத்து அதில்முதிர்ந்த காக்காய்ச்சிப்பியைப் போட்டு வெளுக்கும்வரைக் காச்சி சுத்திசெய்து பொடித்து ஷை திராவகத்திலிடக் கரைத்து செலவாகும் அந்தச்சலத்தை யிறுத்துக்கொண்டு அடியிலுறைந்தி ருக்கும் மஷ்டியைச் சாரத்திற்கு அங்கிபூட்டிப் புடம்போடக் கட் டும் அதை ஷை சிப்பிரோலரைத்து வீரத்துக்குப்பூசி அப்பிரசபொ டியில் வைத்து புடம்போடக்கட்டும் சட்டின வீரஞ்சாரம் வகைக்கு பணவிடை-க சூதம்பலம்-க இவைகளை ஷை நீராலாட்டிக் குகையில் வைத்தூதக்கட்டும்.

நாயுருவி தாழை மேனி சிறுசின்னிவாழை தென்னை வெள்ள றுகு உமுரிகள்ளி இவைகளின்உப்பு வகைக்குபலம்-க சவுட்டுப்பு வெங்காரம் கல்லுப்பு இந்துப்பு வகைக்குபலம்-க வெடியுப்புபலம்- ய சீனம்பலம்-ரு பூநீர்சூடன் சாரம் வெளுக்கவறுத்த துருசு சிவக்க வறுத்த அன்னபேதி பஷாணம் வகைக்குபலம்-வ சுத்திசெய்த சிப்பிபலம்-வ இவைகளைபொடித்துமூன்றுபங்குசெய்துமுன்போல் திராவகமிறக்கவும் இதில்நவலோகமும்நீறும் செந்தூரமாகும்.

சங்கத்திராவகம்.

அஞ்சாங்காய்ச்சல் வெடியுப்புபலம்-ஈ சீனம் இந்துப்பு வகை க்குப்பலம்-ரூ சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பலமேழரை வெளுக்க வறுத்ததுருசு கரியுப்பு வகைக்குபலம்-உ சாரம்பூநீர்வகைக்குபலம் க-பொரிகாரம்பலம்-வ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகம்வடித்து அனுபானங்களில் - ஷை வியாதிகள் தீரும் நவலோகம் பாஷாணச்சரக்கும் தீரும்.

சீனத்திராவகம்.

அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்புபலம்-கரு சீனம்பலம்-யகல்லுப்பு சவுட்டுப்பு வளையலுப்பு பூநீர்வகைக்குபலம்-உஇந்துப்புசாரம்வகை க்குபலம்-க நாயுருவியுப்புபலம்-ரூசிவக்கவறுத்தஅன்னபேதிபலம் ரு இவைகளைபொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல்திராவகம் வடித்து அனுபானங்களிலிட் ஷை வியாதிகள்தீரும் நவலோகச் சத் துக்களின் வீரஞ்சேர்த்து ஷை திராவகம்விட்டரைக்க ரசமாகும்.

கெந்தகத்திராவகம்.

கெந்தகம் பூநீர் வகைக்குபலம்-ய சீனப்பலம்-உய வெடியுப்பு பலம்-சய கல்லுப்பு-ரு இவைகளைப்பொடித்துப் பனியில்வைத்து மெழுகுபோலாட்டி உலர்த்திப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்தமுன் போல் திராவகம்வடித்து அதில் துருசைதுவைத்து ரவியில்வைக்க் நீறும் அதற்குகிகர் சாரஞ்சேர்த்து அரைக்கச் செயநீராகும் வீரத் தை வைத்துவாட்ட மெழுகாகும்.

பஞ்சலவணத்திராவகம்.

வெடியுப்புசீனம் கரியுப்பு வகைக்குபலம்-௩ நவாச்சாரம் வெண்காரம் வகைக்குப்லம்-௧௨ இவைகளை பொடித்திராவகம் வடித்து குருவைநெல் புழுங்கலரிசிப் பொருமாவிலாவது நிலவாகை சூரணத்திலாவது கொடுக்க வயிற்றுப்பொருமல் வலி வாய் வாயுத்திரட்சி முதலான உதரரோகங்கள் தீரும்.

மெழுகுதிராவகம்.

சாம்பிராணிபலம்-¼ வெள்ளைமெழுகு பலம் ௧ கரியுப்புபடி அரைக்கால் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௨ இவைகளில் மெழுகை கரண்டியிலுருக்கி அதில் மற்றவைகளைப் பொடித்துதூவிக்கிண்டி ஆற்றிபொடித்து அதில்நாலுசிரங்கைபொடிமணலுஞ்சேர்த்து கலசத்திலிட்டு திராவகம்வடித்து தேகத்தில் பூசி மாலையில்ரப்பிட்டு குளித்துவர சொறிசிரங்கு மேகசொறிரணங் குஷ்டந்தீரும் சாசளவுவெற்றிலையில் வைத்துக்கொடுக்க குன்மம் வயிற்றுவலிதீரும்.

சரியுப்புதிராவகம்.

சுத்திசெய்த சரியுப்புபலம்-௮ படிகாரம்பலம்-௯ இவைகளைப் பொடித்து எட்டுபலக்கடலைப்புளிப்புடன்கலந்து திராவகம்வடித்து அஞ்சுதுளி தண்ணீர்கலந்துசாப்பிட்டுவரத் தீபனசக்தியையும்தேகபலத்தையுங்கொடுக்கும் வாயுமந்தம் அஜீரணம்நீங்கும்.

வெடியுப்புதிராவகம்.

வெடியுப்புபலம்-௨௰ சீனம்பலம்-௧௯ இவைகளைபொடித்துஎட்டுபலக் கடல்புளிப்பில் கலந்து திராவகம்வடித்து தண்ணீரில் ஐந்துதுளிவிட்டு நீடித்தசுரத்திறைல் பலயீனமுடையவர்களுக்கு கொடுத்தால் பலமுண்டாகும் சார்சல்கட்டி கரையும்.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்புசீனம் சிவக்கவறுத்ததுருசுவகைக்குபலம்-௯ இவைகளை பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும்.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்புபலம்-௩௰ சிவக்கவறுத்த அன்னபேதிபலம்-௩௰ அ லது-௨௰ சேர்த்துபொடித்து ௩-பங்கு செய்து முன்போல்திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும் இதில்வெள்ளிகரையும்

வறுத்தகரியுப்புபலம்-௫ சிவக்கவறுத்து அன்னபேதிபலம்-௰ சேர்த்துபொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல்திராவகமிறக்கிகொள்ளவும் சிவக்கவறுத்த அன்னபேதியைமட்டுந் திராவகம் வடித்து அதில்பலம்-௧-ல் வறுத்த ஒருபலகரியுப்பை பொடித்து போட்டு உலர்த்தி திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும் இத்திராவகமொரு பங்கு முன்சொல்லிய வெடியுப்புதிராவகம் இரண்டுபங்குஞ்சேர்த்து அதில்போட நவலோகங்கரையும்.

திராவகப்படலம்-முற்றிற்று.

விரேசனப் படலம்.

விருத்தம்.

அறைந்திட்டோம்பண்டிதற்கு யிந்தநூலை
அப்பனேசாத்தியங்க ளசாத்தியங்கள்
நிறைந்திட்டகுடிநீர்கள் விரேசனந்தான்
நேரானசுகபேதி யிதிலடக்கம்
துறந்திட்டேன்லேகபாகஞ் செய்பாகந்தான்
சூட்டினேன் மானிடர்கள் பிழைக்கவென்று
மறைந்திட்டவயித்திய சாரமென்று
மண்டலத்தில்முனிவர்களும் வடித்திட்டாரே.

குடிநீர்.

பிரமியிலைபிடி-க விரைபோக்கிய கடுக்காய் கழஞ்சு-ச களிப்பாக்குக்கழஞ்சு-ங சுக்குக்கழஞ்சு-உ இந்துப்புஅல்லது முந்திரியுப்புக்கழஞ்சு-க இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டுஎட்டொன்ருய் வற்றவைத்து மூன்றுதபா வடிகட்டிச்சாப்பிட நன்ருய் விரேசனமாகும் பிரமியிலையைநீக்கி மத்தமருந்துகளை மயனமாய் பொடித்து அரைக்கால்படி இஞ்சிச்சாற்ருல் கலந்துகொடுக்கபழய மலமும்மலபந்தமும்வாயுவும்நீங்கும்குளித்து மோரசனஞ்செய்யவும்

தேங்காய்பூவும் முடக்கொத்தானிலையும் ஓர்நிறையாய்பிட்டவித்து அரைக்கால்படி சாறுபிழிந்து வடிகட்டிச் சாப்பிட விரேசனமாகும் அல்லதுஒருபிடி முடக்கொத்தானிலையை அவித்துப்பிழிந்த தண்ணீரில் கொஞ்சம்பழம்புளி கடுகுசீரகம் மிளகுசேர்த்து ரசஞ்செய்து அரைக்கால்படியில் அரைவீசம்படி சித்தாமணக்கெண்ணை விட்டு மத்தித்துச்சாப்பிட விரேசனமாகும் குளித்து அசனஞ்செய்யவும்.

இந்துப்பு விருகனிடை-க களிப்பாக்கு விருகனிடை-உ கடுகுரோகணி விருகனிடை-ங கடுக்காய்விருகனிடை-ச நிலவாகைவிருகனிடை-ரு கருவேலங்கொழுந்து விருகனிடை-சு கத்தாழஞ்சருகு விருகனிடை-எ பிரமியிலை விருகனிடை-அ இவைகளைச் சிதைத்து அரைப்படி தண்ணீரில்போட்டு காலிலொன்ருய்வற்றவைத்துநாலுதபா வடிகட்டிகொடுக்க நன்ருய் விரேசனமாகும்.

தேங்காய்பால்படிமாகாணி மிதிபாகச்சாறு அரைமாகாணிப்படி இவைகளை மத்தித்துசாப்பிட விரேசனமாகிக் கிருமிகள்விழும் மேகநீர் மேகப்புண்நீங்கும் புளிதள்ளி நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும்.

பூவரசம்பட்டையில் ஆவின்பால் விட்டிடித்து நாலாறுதபாவடிகட்டி உட்கொள்ள விரோசனமாகும்புளிதள்ளி நீர்க்கஞ்சிகொள்ள மலட்சி நீர்க்கட்டுநீங்கும்.

சிறுசெருப்படையையும் ஈருள்ளியையும் இடித்து சாறுவாங்கி ஆறுதபாவடிகட்டிச் சாப்பிடபேதியாகும் மேகச்சிறங்கு முதலானவைகள் நீங்கும்.

சூரணம்.

சிறுநாகப்பூ ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாய்விளங்கம் திரிகடுகு முந்திரியுப்பு அல்லதுஇந்துப்பு இவைகளை ரவியுலர்த்தி வடிகட்டின சூரணம்வகைக்கு விராகனிடை-ரு பாவிலவித்துச் சுத்திசெய்துலர்த்தி யிடித்தபொடி விராகனிடை-எஉ சேர்த்து திரிகடிசீனிலாவது வெந்நீரிலாவதுகொள்ள விரோசனமாகும்குளித்து மோரசனங்கொள்ளவும்.

பாலிலவித்து சுத்திசெய்துலர்த்தி இடித்தஅதிமதுரம்விராகனிடை-உ திப்பிலிதூள்விராகனிடை-கஉ இவைகளை ஆவிநெய்யிற்குழைத்து ஆசனத்தின்பேரில் இரவிற்சாப்பிட்டுவர மலபந்தம் நீங்கும்.

கருஞ்சீரகபொடி முந்திரியுப்புவகை விராகனிடை-உச சுக்குப் பொடிவிராகனிடை-உ ஒன்றாய்கலந்து க-விராகனிடை இரவில் அசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர காலையில்மலவிர்த்தியாகும் மலகட்டு நீங்கும்.

ஜாலபத்தூள் விராகனிடை-உச முந்திரியுப்பு விராகனிடை-ச சுக்குப்பொடிவிராகனிடை-உ இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்த பொடி விராகனிடை-க கற்கண்டு பொடியிற்கொள்ள விரோசனமாகும்.

சுக்கு பெருங்காயம் கருவேப்பிலைவகைக்கு தோலா-கதிப்பிலி நற்சீரகம் இந்துப்புவகைக்கு தோலா அரைக்கால் இவைகளை ரவியுலர்த்திப்பொடித்து நெய்யில்மத்தித்து போசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர வாயும் மலக்கட்டும் நீங்கும்.

கருவேப்பிலையும் நிலவாகையிலையும் ஓர்நிறையாய் பொடித்து திரிகடிதேனில் மத்தித்து ஆசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர மலக் கட்டுமநீங்கும்.

திரிகடுகு சீரகம் இந்துப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் ஓர்நிறையாய் சூரணித்து திரிகடி ஆவின்நெய்யில் மத்தித்து இரவில் ஆசனத்தின்பேரிற் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டுநீங்கும்.

திருகுகள்ளிவேர்ப்பட்டையை ஆவின்பாலிலவித்துக்கழுவிநிழலிலுலர்த்திக் கால்விராகனிடையைத் தாம்பூலம் அருந்தும்போது கூடப்போட்டு மென்று அமிர்தத்தை உட்கொள்ளநன்றாய்விரோசிக்கும் சந்தனத்வித தேகத்திற் பூசிக்கொள்ள நிற்கும் வாயுமலபந்த நீங்கும்.

கடுக்காம்பலம்-ச அதற்குநிகர் திரிகடுகுசீரகம்ஓமம் இந்துப்பு நருக்குமூலம் ஓர்நிறையாய் பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வெந்நீர்கொள்ள மலசுத்தியாகும்.

கிருமிவிரோசனம்.

ஒருநாரத்தங்காயைச் சிறுக அரிந்ததில் திரிகடுகு இந்துப்பு காயம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-க இவைகளை சூரணித்துதூவிக் கள்ளிப்பால்விட்டுபிசறி எட்டுநாள்வரையிற் காயவைத்துப் பொடித்து பணவிடைவெல்லத்திலாவது வாழப்பழத்திலாவது வைத்துக்கொடுக்க விரோசனமாகும் வாயுமலக்கட்டு பொருமல்தீரும்.

கிருமிகள் பந்துபந்தாய்விழும் மாதுளைவேர்க் கியாழத்திலும் கிருமிவிழும்.

எழுமிளகும் மிதிபாகயிலைபும் அரைத்து ஒரு கொட்டைபாக்குப்பிரமாணங்கொடுக்க பொடிக்கிருமிகள் கூட்டோடுவிழும்.

வேப்பீர்க்கு-ய கடுக்காய்-ச இவைகளைப் பிரண்டைச்சாற்றால் மயனமாயாட்டி விளக்கெண்ணெயில் மத்தித்துகொடுக்க கிர்மிகள் விழும்.

ஓமம் பூரசவிரை வேப்பீர்க்கு பிரண்டை யிவைகளை வெள்ளாட்டுநீரிற் கியாழஞ்செய்து வடிகட்டிகொடுக்க பந்துபந்தாய் கிருமிகள்விழும்.

இரண்டு பூரசவிரையை எருமைசாணியிற் பொதிந்து வைத்திருந்து காலையில் தோலைநீக்கி ஆவின்பாலி லரைத்துக்கலக்கி குடிக்க கிருமிகள் கூட்டோடேவிழும்.

சரக்கொன்றைக் கொழுந்தை அவித்துப் பிழிந்த தண்ணீரிற் சீனிகலந்து அரைக்காற்படி சாப்பிடக் கிருமிகள் விழும்.

ஒருவிராகனிடை பேய்ப்பீர்க்கம் விரைப்பருப்பை யரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிகொடுக்க விரோசிக்கும் கிருமிகள்நீங்கும்.

அரைவிராகனிடை மாம்பருப்பையாவது பூசணிக்காவிதையையாவது தேன் வெல்லத்திற்கொடுக்க கிருமிகள்நீங்கும்.

எண்ணெய்.

ஆவின்பால்படி-உ சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-வ இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வேலிப்பருத்தி வேர்பட்டை ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் எள்ளுபலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி பதத்தில்வடித்து நாலுபூரசவிரை மயனமாய்ப் பொடித்துபோட்டு ஐந்துநாட் சென்றபின்பு காசளவுசாப்பிட பேதியாகி கிருமிகள்விழும் சுடுகஞ்சிகொள்ளவும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி-௧ ஆவின்பால்-௪ ஒன்றாய்க் கலந்து அதிமதுரம் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகுரோகணிவாளப்பருப்புவகைக்கழஞ்சு-௪ அரைத்துபோட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சிறுபிள்ளைகளுக்கு ஒருகரண்டியும் பெரியோர்களுக்கு மூன்றுகரண்டியுங்கொடுத்து ஒருநாழிகைக்குப் பின்பு வெந்நீர்கொள்ள நன்றாய் விரோசனமாகி வாயுவாதம் சிரங்கு சொரி கரப்பன் கணை மாந்தம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை தேகவலி கடுப்புவர்தம் நீர்சுரப்பு பித்தம்நீங்கும் பத்தியம் உப்புசேர்த்து நீர்க்கஞ்சிகொண்டு மாலையில் சீரகம் மிளகுசுக்கு இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டு இரவில் விரோசனஞ்செய்யவும்.

ஈருள்ளி இண்டக்கொழுந்து கடுக்காய்தோல் இவைகளைச்சிதைத்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டெரித்து சிறுகுழந்தைகளுக்கு ஒருசங்குகொடுக்க விரோசனமாகிக் கிருமிவிழும்.

விளக்கெண்ணைபடி-௨ கள்ளிப்பால்படி அரிக்கால் முற்றின தேங்காய்ப்பால் படி-௪ சிறுக அரிந்த வெள்ளைப்பூடுபடி அரிக்கால் இந்துப்பு பெருங்காயம் சவுக்காரம் வகைக்குகழஞ்சு-௧ மயனமாயாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து காசிடைகொடுக்ககிருமிகூட்டோடே விழுந்து வாயுபொருமல் மேகசூலை சொரிசிரங்குதீரும்.

சிறுசின்னியைச் சுட்டசாம்பல்படி-௪ நாலுசலத்திற் கரைத்து வைத்து நாலாநாள் தெளிவிறுத்துக் காய்ச்சி உப்பெடுத்து பணவிடைகொடுக்க விரோசனமாகி நீர்க்கட்டுவாயு குன்மம்வாதம் அக்கினிமந்தம் கைகால்பிடிப்புசூலைசோகை பாண்டுகாமாலை வீக்கம்பொருமல் பயித்தியவாயுநீங்கி பசியுண்டாகும் தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்

நாபிவிரோசனம்.

இரசம் கெந்தகம்வகைக்கு விராகனிடை-௧ வாளம் விராகனிடை-௩ அழிஞ்சிவிரைபருப்பு விராகனிடை-௪ வெங்காரம் விராகனிடை-௫ சிற்றாமணக்கின்பருப்பு விராகனிடை-௬ காட்டாமணக்கின் பருப்பு விராகனிடை-௭ கொன்றைப்பழத்தின்பருப்புவிராகனிடை ௮ கடுக்காய்தோல் விராகனிடை-௯ முருக்கன்பருப்பு-௰ இவைகளை கள்ளிப்பாலால் மூன்றுநாளரைத்து முற்றினதேங்காய்க்குள்ளடைத்து பதினைந்துநாள் தானியம் புடம்வைத்தெடுத்துச்சிரட்டைநீக்கி யரைத்து வெங்கலப்பாத்திரத்திலப்பிச் சூரியபுடம்வைக்க தயிலமிறங்கும் அதைச்சிமிளிலடைத்து அனுப்பிரமாணம் நாழியில்வைக்க விரோசனமாகும் குளிர்ந்ததண்ணீர் குளித்து விரோசனஞ்செய்து சந்தனத்தை நாபியிற்பூச பேதிநிற்கும் எலுமிச்சம்பழம் மல்லிகைப்பூ இவைகளிற்றடவி முகத்தால் விரோசனமாகும்

பூவிரோசனம்.

இரதம் கெந்தகம்வெங்காரம் வகைக்குவிராகனிடை-க வாளம் விராகனிடை-ரு ஆமணக்கின்பருப்புவிராகனிடை-சு கார்போலரிசி விராகனிடை-எ பூரசம்விரை விராகனிடை-ய புங்கம்பருப்பு விராகனிடை-நக இவைகளைக் கொடிக்கள்ளிப்பாலால் மூன்றுநாளாட்டி தேங்காய்க்குள்ளடைத்து க-ம்நாள் நெல்லுக்குள்வைத்துச் சிரட்டைநீக்கி அரைத்துப் பீங்கானிலப்பி ரவியில்வைக்கத்தக்க தயிலம் வடியும் அதை மல்லிகைப்பூச்செண்டில் தடவிமுகர விரோசனமாகும் சந்தனத்தைப் பூசிக்கொள்ள நிற்கும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியத்தை கள்ளிக்குள்வைத்து ஒருபுட்சஞ்சென்றெடுத்துலர்த்திப் பொடித்துத் தணலிலிட்டுப் புகையில் அலரிப்பூச்செண்டிற் பிடித்து முகர்ந்துபார்க்க பேதியாகும்.

அழிஞ்சி நேர்வாளம் இவைகளுள்பருப்பு வகைக்குப் படி-ந அரைத்து கலக்கிக்சாய்ச்சி யெண்ணெயெடுத்து செவ்வலரிப்புஷ்பத்திற்றடவி பனியில்வைத்துக் காலையில் முகர்ந்து கொண்டிருக்க விரேசனமாகும் குளிர்ந்தஜலத்தில் ஸ்நானஞ்செய்து சந்தனம் பூசிக்கொள்ள பேதிநிற்கும்.

மாத்திரை.

எருமைச்சாணிப்பாலிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் ஆவின் பாலிலும் அவித்துச் சுத்திசெய்து மேற்றோல இதழ்நீக்கி வாளம் விராகன்-சூ காசிக்கட்டி விராகன்-சஉ தேன்விட்டு நன்றாயரைத்து ஒருகுன்றிமணியிடையாய் மாத்திரைசெய்து ஒருமாத்திரை கொடுக்க விரோசிக்கும் வயிற்றுவலி அதிகவாங்கி கடினபேதி கண்டால் எலுமிச்சஞ்சாற்றைக் கொடுக்கநிற்கும் குளித்து விரோசனஞ் செய்யவும் அசதிசன்னியிழுப்பு கடினசுரத்துக்குங் கொடுக்கலாம்.

சுத்திசெய்த வாளம் விராகனிடை-எ சாதிலிங்கம் ரசபற்பம் திரிகடுகு சிற்றாமணக்கின்பருப்பு வெங்காரம்வகைக்கு விராகன்-க குளிர்ந்தசலத்தாலாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து வாழைப்பழத்துக்குள் வைத்து உண்டு கொஞ்சங்குளிர்ந்த சலங்குடிக்க விரோசனமாகும் சுடுதண்ணீர்குடிக்க நிற்கும் வெந்நீரிற்குளித்து விரோசனஞ்செய்யவும் அதிகமானல் நெல்லிப்பருப்பை மோரிலரைத்துக் குடிக்கநிற்கும்.

சுத்திசெய்த நேர்வாளமுத்துரு-உய எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் மூன்றுநாளூறவைத்துக் கழுவிக் கல்வத்திலிட்டு கடுக்காய்-ய மிளகு சுய சுக்குதிப்பிலி நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-ங பழச்சாற்றலாட்டி சுண்டைக்காய்போலுண்டைசெய்து வெந்நீரிலிட விரோசனமாகும் வாயுவாதம் கிருமிநீங்கும் அதிகப்பட்டால் வசம்புச் சாம்பலைத் தண்ணீரிற் கரைத்துக்கொடுக்க நிற்கும்.

ரதம்விராகனிடை-௧ கெந்தகம் விராகனிடை-௨ பெரியசாரம் விராகனிடை-௩ மிளகுவிராகனிடை-௪ கடுக்காவிராகனிடை-௫ வாளப்பருப்பு விராசனிடை-௯ வெல்லம் விராகனிடை-௩௯ சேர்த்தரைத்து சுண்டக்காய்ப் பிரமாணஞ்சாப்பிட விரோசனமாகும் மோரசனஞ்செய்ய வாயுசுரம்நீங்கும்.

சூதபற்பம் லிங்கம் வெங்காரப் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகுரோகணி வெள்ளைகாக்கணன்வேர் வகைக்கு விராகனிடை-௩ சுத்திசெய்தவாளம விராகனிடை-௮ இவைகளைப் பிரண்டைச்சாற்றிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க விரோசனமாகும் மிளகுநீரசனஞ்செய்ய வாயுசுரம் நீர்க்கோர்வை வயிற்றுப்பொருமல் நீங்கும்

கடுகுரோகணி வெள்ளைக்காக்கணன் வேர்பட்டை சாரணை வேர் மிளகு திப்பிலி வெங்காரம்சிவதை வகைக்கு விராகனிடை-௪ சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு விராகனிடை-௧௪ பிரமியிலைச்சாற்றால் மெழுகுபோல் மூன்றுநாளரைத்து இஞ்சிச்சாறுபனைவெல்லம் வெந்நீர் இவைகளிற்கொடுக்க விரோசனமாகும்.

சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை-௮ சாஸ்திரவேதி சிற்றாமணக்கின் பருப்புசாரம் வகைக்குவிராகனிடை-௧ கடுக்காவிராகனிடை ௨ கற்றாழம்பாலால் ஒருநாளாட்டி தூதுளங்காய்போல் சாப்பிட விரோசனமாகும் வெந்நீர்குடிக்க விரோசனம் அதிகப்படும் தண்ணீர்குடிக்கநிற்கும் மோரசனஞ்செய்யவும்.

சுத்திசெய்த தாளகம் திரிகடுகு திரிபலை சிவதைவகைக்குவிருகனிடை-௩ நேர்வாளம விருகனிடை-௬ இரதம் கெந்தகம்வகைக்கு விருகனிடை-௧ இஞ்சிச்சாற்றி லொருநாளாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாறறிலாவது வெல்லத்திலாவது கொடுக்க விரோசனமாகும் சுரம்நிற்கும்.

ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம்சாத்திரவேதி சண்பகமொட்டு இரதபற்பம் வகைக்கு விருகனிடை-௩ நேர்வாளப்பருப்பு விராகனிடை-௯ வெந்நீரிலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வெல்லத்திற் கொடுக்க விரோசனமாகும் சுரம் நிற்கும்.

திரிகடுகு சீரகம் கடுகுரோகணி முருங்கைப்பூ சுத்திசெய்த பூரம் வகைக்கு விருகனிடை-௩ நேர்வாளபருப்பு விராகனிடை-௭ குளிர்ந்தஜலத்திலாட்டி குன்றிபோலுண்டை செய்து தேன்பால்வாழைப்பழம் சீனி இவைகளில் வியாதிக்குத்தக்கபடி கொடுக்க கிருமி வாயுமந்தம் பழஞ்சுரம் சோகைகாமாலை பாண்டு பித்தவெறி குன்மம் குடல்வாதம் வாயுக்குத்து செண்டை கவுசிநீங்கும் மோரசனஞ் செய்யவும்.

பேய்க்குமட்டிக்குழம்பு.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறுபடி-க காயம்விராகனிடை-மிகடுகு ரோகணி கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு இந்துப்பு வெங்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-உ பேய்குமட்டிக்காய்ச் சாற்றைக் குழம்பாய்காய்ச்சி கல்வத்திலிட்டு மற்றமருந்துகளையும் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடைபனைவெல்லத்திற்பொதிந்துகொடுக்க விரோசனமாகி வாதம்-அம் வாயு அஷ்டகுன்மம் சூலை கைகால்முடக்கும்தீரும் மோரசனங் கொள்ளவும்.

ஒருபடி பேய்குமட்டிக்காய்ச் சாற்றைக் குழம்புபோல் காச்சி கல்வத்திலிட்டு அதில் கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு கடுகுரோகணி கடுக்காய் வெங்காரம் இந்துப்புகாயம் திப்பிலிவகைக்குகழஞ்சு-க கருப்புக்கட்டி கழஞ்சு-ரு மயனமாய்ப் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடை பனைவெல்லத்திலிட விரோசனமாகி கவுசிகெண்டை அகுவை வெப்புப்பாவை பெருவயிறு மகோதரம்பீலிகை உளமாந்தை பிரமேகமோவை சோகைகுன்மம் வலிவிக்கம்,வாயுதீரும் குளிர்ந்தசலத்திற்குளித்து மோரசனஞ்செய்யவும்.

நாரத்தங்காய்க்குழம்பு.

கச்ச நாரத்தங்காய்ச் சாறுபடி-ரு காடிபடி-உ ஒன்றாய்கலந்து அல்லதுருவுள்ள ஐம்பது இரும்பைப்போட்டு எட்டுநாளூறவைத்து இரும்பை எடுத்துபோட்டு குப்பைமேனி அவுரிசாரணை கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி பிரமி வகைக்குச்சாறுபடி-உ ஒன்றாய்விட்டு வெள்ளுள்ளி சக்குகடுக்காய் சதகுப்பை ஓமம் நற்சிரகம் திப்பிலி கடுகு கழற்சிபருப்பு கச்சோலம் அதிமதுரம் மிளகு அதிவிடையம் நெல்லிமுள்ளிதான்றிக்காய்சாத்திரவேதிஏலம் இந்துப்புவெடியுப்பு சாரணைவேர் குருந்தசட்டிவேர்வகைக்குபலம்-க சவுக்காரம்பலம்ங அரப்பொடிசிட்டம் வகைக்குப்படி அரைவிட்டுக் குழப்புபோற்கிண்டி வேளைக்கு ஒருபாக்களவு மண்டலஞ்சாப்பிட்டு மோர்குடிக்க நீர்க்கட்டு மலக்கட்டுநீங்கும் மகோதரம் பெருவயிறு நீர்க்கோவை வாயுத்திரட்சி அகுவை சோகை பாண்டு காமாலை குளுப்பை வயிற்றுவிப்புருதி சூலைவாய்வு குன்மம் வெப்புப்பாவை காச்சுக்கட்டி சவுசிதீரும்.

நவாச்சாரக்குழம்பு.

நவாச்சாரத்தைக் கொடிக்கள்ளிப்பாலலாட்டிச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு குன்றியிடைகொடுக்க விரோசிக்கும் அதிகபட்டால் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றைக்கொடுத்து விரோசனஞ்செய்ய நிற்கும் பெருவயிறு வாயுக்கட்டி மகோதரம் நீராம்பல்தீரும்.

சிங்கக்குழம்பு சாதிலிங்கம் வெங்காரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க சுத்திசெய்த வாளம் இந்துப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு-உ சிற்றாமணக்கின்பருப்பு கழஞ்சு-ச மெழுகுபோலரைத்துக்குன்றியிடை இஞ்சிச்சாற்றிலாவது மிளகுக்கியாழசதிலாவது சருப்புக் கட்டியிலாயது கொடுத்து ஒருநாழிகைக்குமேல வெந்நீர்கொள்ள விரோசிக்கும் குளிர்ந்ததண்ணீர்குடிக்கிற்கும் உப்பிட்டுக்கஞ்சி கொள்ளவும்.

சிங்கம் விராகனிடை-க பொரிதாரம் விராகனிடை-உ சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை-ச ஆமணக்கின்பருப்புவிராகனிடை-அ முப்பு விராகனிடை-க இவைகளையரைத்துக் குன்றியிடைகொள்ளாமல் சலம்நீங்கும் மோரசனஞ்செய்யவும்.

சுத்திசெய்த சிங்கம்பலம்-க ரசகர்ப்பூரம் வெங்காரம்வகைக்கு பலம்-உ சுத்திசெய்து தொலிமுனை நீக்கின வாளம்பலம் உ சிற்றாமணக்கின்பருப்பு பலம்-க இவைகளையரைத்து கொட்புச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு பணவிடை சித்திரமூலக்கியாழத்திலுண்ணசூலை முடக்கும் நொச்சிச்சாற்றில் வாதசுரமும் கொடிவேலி குப்பைமேனி நத்தைச்சூரி இவைகளின்சாறுபடி அரைக்கால் எண்ணெபடி உ ஒன்றாய்கலந்து காச்சிவடித்த எண்ணெயிற் கிரந்தியும் ஏலம் அதிமதுரம் மல்லி தக்கோலம் அரத்தை சோஷ்டம வற்றவைத்த கியாழத்திற்கொள்ள தொந்தசுரமும் வேலிப்பருத்தியிலைச் சாற்றில் திமிர்வாதமும் கடுக்காய்பூ கழற்சிபருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு வகைக்கு விராகனிடை-ச அரைத்து அரைப்படி தண்ணீர்ற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் வாயுவும் அண்டவாயுவும் சங்கவேர்கியாழத்தில் மேகச்சொரி விஷகரப்பானும் நிலவாகைக் கியாழத்தில் மேகச்சொரி விஷகரப்பானும்நிலவாகைக்கியாழத்தில் வலிகுன்மமும் செங்கடுக்காயும் பூவரசம்பட்டையுஞ்சேர்த்துச்செய்த கியாழத்தில் ஊதுகாமாலையும் சிறுசின்னிச்சார்றில செய்யான்கடியும் படர்தாமரையுங் காந்தைச்சாற்றில் கப்பரோகமும் வெல்லத்திலிட கிருமியும்நீக்குப்வெந்நீர் ஆவின்மோர்கூட்டி அசனஞ்செய்ய பேதிநிற்கும் குளிர்ந்த தண்ணீர்குடித்தால் பேதியதிகப்படும் இல்லாவிட்டால் வசம்பைச் சுட்டசாம்பலை சுடுதண்ணீரிற் கலக்கிக்கொடுக்கநிற்கும்.

எள்ளு பிரமாணம் வெற்றிலைச்சாற்றில்மத்தித்துக்கண்ணிலிட வலிப்பு சன்னிதோஷந்தீரும்.

எருக்கம்பழுப்புச் சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிட விஷம் நீங்கும் தைவேளைச்சாற்றிலிட எலிகடியுந்தீரும்.

அகஸ்தியர்குழம்பு.

பெருங்காயம் இந்துப்பு கடுகுரோகணி வெங்காரம் சருஞ்சிரகம் திப்பிலி சுத்திசெய்த இரதம் நாவிக் கிழங்கு மனோசிலை

தாரம்வகைக்கு விராகனிடை-க சுத்திசெய்தவாளப்பருப்பு விராக
னிடை-ப காட்டாமணக்கின் முத்துபருப்பு விராகனிடை-ரு இவை
சலேயரைக்க மெழுகாகும் அரைச்சிமிளி லடைத்துக்கொண்டு பண
விடை இஞ்சிச்சுரசத்திலாவது சுக்குக்கியாழத்திலாவது குளிர்சுரம்
சன்னிவாதசுரம் அண்டவாதம் வாயு மூலவாயுவும் கடுக்காயில் இரு
மலும் கடுக்காய்க்கியாழத்தில் பித்தசுரம் திப்பிலிக் கியாழத்தில
சிலேத்மசுரமும் கிராம்புமலேதாங்கிவேருமசேர்த்துச்செய்த கியா
ழத்தில் பேதிசுரமும் சுக்குமிளகு கியாழத்தில்குளிர்சுரமும் ஆவின்
நெய்யில் இரத்தமூலமும ஆவின்பாலிற் பாண்டும் மிளகுதாள் வெள்
ளுள்ளியில் மகோதரம் பெருவயிறு நீராமைகுன்மமும் தேன் இஞ்
சிர்ச ற்றில் சன்னியும் சுக்கம் நொச்சிபுஞ்சேர்ந்த கியாழத்தில் வா
யுவும் சங்கக்குப்பிச் சாற்றிலாவது மிளகுபொரித்தபொரிகாரம்கற்
கண்டு இவைகளேப்பொடித்து நெய்யில்மத்தித்து அதிலாவதுவெள்
ளரிப்பிஞ்சிச் சாற்றிலாவது இளநீரிலாவது காடியிலாவது கொடு
க்க நீர்க்கடுப்பு நீர்ச்சிறுப்புகல்லடைப்பும் வெள்ளுள்ளிதயிலத்தில்
அல்லது வெள்ளுள்ளிகழற்சி முசுமுசுக்கை கியாழத்தில்சன்னி-சஅ
அரசங்கொழுந்தை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொட்டைபாக்குப்
பிரமாணம் மூன்றுபங்குசெய்து நாளொன்றக்கு ஒருபங்கிற்கொ
ள்ள கெர்ப்பரோகம் நாவற்பட்டையில் வெள்ளாட்டுப்பால் விட்டி
டித்துப் பிழிந்தசாற்றில் சிரகப்பொடிதூவி அதிலாவது 'அல்லது
நொச்சிவேர் பங்கம்பாலேவேர் சுக்குமிளகு இவைகளேச் சேர்த்து
செய்த கியாழத்திலாவது கொடுக்க சூதவாயுவும் வாயுக்கட்டியும்
இஞ்சி வெள்ளுள்ளி முருங்கைப்பட்டை எருக்கம்வேர் திருகுகள்ளி
வேர் புங்கம்வேர் இவைகளேத்தட்டி பிழிந்தசுரசத்தில் உட்கொடுத்து
புறவீச்சும் கருப்புக்கட்டி சித்திரமூலம் இவைகளேக்குப்பைமேனிச்
சாற்றுலாட்டி தேன்விட்டுமத்தித்து அதிலாவது வில்வம் லவங்கப்
பத்திரி கிராம்பு அதிமதுரம் தாளிசப்பத்திரி இவைகளே சேர்த்து
செய்த கியாழத்தில் வெண்ணேபோட்டுக் கொடுக்க நெஞ்சுவலியும்
தாளியிலேயும் அவ்ரியிலேயும் வெண்ணெயுஞ்சேர்த்தரைத்து கொட்
டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில் வரியன்கடியும் நாவற்கொழுந்துமிள
கு வெற்றிலேயுஞ் சேர்த்தரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணத்
தில் நல்லரவின்விஷமும் ஈருள்ளிச்சாற்றில் உள்ளுக்குக்கொடுத்துக்
கடிவாயில்தடவ தேட்கடியும் வெல்லம் புகையூறல் பேய்பீர்க்கம்
வித்து இவைகளே மேனிச்சாற்றுலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்கு பிர
மாணத்தில் வளலேகடியும் நொச்சிச்சுரசத்தில் திரிகடுகுப்பொடித்
தூவிக்கொடுக்க விஷபாகவீக்கம் காடியில் சத்தியெடுத்தலும்ஆவின்
பாலிலாவது வெள்ளாட்டுபாலிலாவது மூலவியாதியினல் சிதம்விழு
தலும் கெர்ப்பவிப்புருதியும் கர்ப்பரோகமும் ஆவின்நெய்யில்மூலத்
தினுலிரத்தம் விழுதலும் அகத்தியிலேச்சாற்றில் மகோதரமும் வெட்

டையும் விளக்கெண்ணெயில் வாயுத்திரட்சியும் தேங்காய்ப்பாலில் கழல்வாதமும் கருப்புக்கட்டியில் ஆனந்தவாயும் சுரமும் ஆவின்பா லிற்பித்தமும் பஞ்சமூலக்கியாழத்தில்சன்னி-௧௩ம் இஞ்சிச்சுரத்தில் குன்மம்-௮ம் வெல்லத்தில் தாபசுரமும் நொச்சிச்சாற்றில் வாதசுர மும் கொத்தமல்லிகியாழத்தில் நடுக்கல் அய்யசுரமும் வெள்ளாட்டு தயிரில் வயிற்றுகடுப்பும் கருப்புக்கட்டியில் சூலை-௧௮ம் கிரந்தியும் ஆவின்தயிரில் சூதகவாயும் விலாமிச்சம்வேர் கியாழத்தில் பித்தவெ ட்டையும் செம்மரியாட்டுப்பாலிலாவது சாம்பிராணித் தயிலத்திலா வது திரளாத பெண்ணுக்கு ௩-நாளும் திரிகடுகில் பலரோகங்களும் வெத்திலைசாத்தில் விஷமும் சாதிக்காய்பொடியில் அசாத்திய சுக மும்நீங்கும்.

மேற்படி குழம்பை நல்லெண்ணெயில் மத்தித்துப்போடரணம் நீங்கும்.

வேப்பெண்ணெயும் நல்லெண்ணெயுங் கலந்து அதிற்குழம்பை மத்தித்துபோட ஆறாதரணம் ஆறும்.

சிலந்தி அரையாப்பு பிளவைபுற்றுக்கு உமிநீரிலாவது தேனி லாவது குழம்பை மத்தித்துப்போடத் தீரும்

முலைப்பாலில் மத்தித்து நாசியில்நசியமிட தலைபிடிநீங்கும்.

முலைப்பாலில் ஷை மருந்தை மத்தித்து நெரிகளிற்பூச நீங்கும்.

மரங்களிலேறி விழுந்துமயங்கின பேர்களுக்கும் தண்ணீரில் அமிழ்ந்து மயங்கினவர்களுக்கும் கடுகுபிரமாணம் முலைப்பாலில் மத்தித்துக் கண்ணிற்போட நீங்கும்.

குழம்பைத் துணியிற்றடவி புகைபிடிக்க முகவாதச்சன்னி பற் கிட்டு விஷகடி கபாலவலி பேய்பசாசு நீங்கும்.

வேப்பெண்ணெயிலாவது சுக்குக் கியாழத்திலாவது எள்ளுபிர மாணம் உரைத்து கண்ணிலிட சன்னிநீங்கும்.

கண்வீங்கி வேதனைகண்டால் சுடுசோறும் தயிரும் சந்தனமு மத்தித்து கண்ணிற்கட்ட நீங்கும்.

ஷை குழம்பினாலும் மேல்காட்டிய மற்றவாளஞ்சேர்ந்தமாத்தி ரையினாலும் பேதியதிகரித்தால் அதற்குமாற்று வசம்பைச்சுட்ட கரியையாவது ஒருபிடி முருங்கை யீர்க்கையாவது கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழரசமும் ஆவின்பாலுங் கொடுத்தா லும் புளித்தமோர் காடியைக்குடித்தாலும் காட்டாமணக்கின் கொ ழுந்தை காடியிலவித்து தொப்புளில்வைத்துக் கட்டினாலும் கோழி ரசஞ்சாப்பிட்டாலும் பேதிநிற்கும்

விரேசனப்படலம்-முற்றிற்று.

தயிலப் படலம்.

அதாவது பலபல மூலிகைகளாலும் பட்டைகளாலும் கல்வகைகளாலும் பால்சேர்த்து யெண்ணெயுடன் காய்ச்சுவதால் தயிலப்படலமெனப் பெயர்பெற்றது கூ திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

விருத்தம்

தேர்ந்திடவேயிந்நூலில் வேதைமார்க்கம்
  தெரிவித்தார் சித்தர்களு மனந்தங்கோடி
பேர்ந்திட்ட தயிலங்கள் கைபாகந்தான்
  பேசினர் பலபேரும் பேசினர்கள்
ஆர்ந்திட்ட வாத்துமரட் சாமிர்தத்தை
  அவனியதிற் பண்டிதற்கு மற்றவர்க்கு
கூர்ந்திட்டேன் யிந்நூலே குருநூலாகக்
  கூறினர் மலையமுனி கூறினரே.

சந்தனாதித்தயிலம்.

சந்தனத்தூள் பலம்-யஅ நன்னாரி நத்தைச்சூரி தண்ணீர்விட்டான் சாரடை இருவேலி அமுக்குரா சிந்தி இவைகளின்மூலம் முத்தக்காசு அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் அதில்வில்வவேர் தேவதாரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி கருவாய்பட்டை தக்கோலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்து தூணிநீரிறபோட்டு பதினறிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் நல்லெண்ணெபடி-ச மொசிமுசுக்கைச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறுவகைக்குப்படி-க பொற்கையான்சாறு படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்துவால்மிளகு குக்கில் கோஷ்டம் பச்சை பூலாக்கிழங்கு அரத்தை சடாமாஞ்சில் ஓமம் வெளிச்சிப்பிசின் வேம்பாடம்பட்டை ஏலம் மல்லி அபின்சாதிக்காய் கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கிராம்பு கிளியூரம்பட்டை நாகணம் புனுகு வகைக்கு விராகனிடை-உ ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவர வாயுமந்தம் மூக்குநீர்ப்பாய்ச்சல் மண்டைநோய் கபாலவலி கண்ணோய் செவிநோய் வியர்வைதாகம் பீனிசம் வரட்சிஈளை சோகை விஷபாகம் குஷ்டம் குன்மம் தடிப்பு க்ஷயம் பிரமேகம் கிறுகிறுப்பு அரோசியம்நீங்கும்.

சந்தனத்தூள் பலம்-உய விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர்கோரைக்கிழங்கு சிந்திதண்டு சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி அமுக்குரா நன்னாரி பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம்-ச இவைகளையிடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு பதினறிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் செவ்விளநீர் பொன்னாங்காணிச்சாறு வகைக்குப்படி-உ சிறுகீரைபொடுதலை வல்லாரை பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசின்னி நெல்லிக்காய் கர்ப்பூரவல்லி தாழைவிழுது இவைகளின்சாறு ஆவின்நெய்

வகைக்குப்படி-௧ நல்லெண்ணைபடி-௩ ஆவின்பால்படி-௪ வெள்ளாட்டுப்பால தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-௨ கூடவிட்டு திரிகடுகு திரிபலாதி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் பூஞ்சாந்துப்பட்டைகிளியூரம்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பச்சைபூலாக்கிழங்கு செவ்வல்லிக்கொடி சண்பகப்பூ சந்தனம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் மந்திஷ்டிவேர் கத்திரி மஞ்சள் முத்தக்காசு வலம்புரிக்காய் வகைக்குப்பலம்-௭ ஆவின்பாலிலாட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில்குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகு வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ போட்டுத் தலைமுழுகிவர பிரமேகம்நீரிழிவு நீர்ச்சிறுப்பு க்ஷயம் கண்ணெரிவு கண்புகைச்சல் கைகாலெரிவு பிரமியம் கிரந்தி கற்றாழைநாற்றம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை பித்தமயக்கம் புண் புரைகள் புழுவெட்டு கண்டமாலை குஷ்டம்சொரிசிரங்குகுணமாகும்

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஆவாரையிலை தாமரைக்கிழங்கு தாழைவிழுது இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து பதக்குநீர்ப்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துத் தயிர்போற் பிழிந்தசாறுபடி-௧ வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் சந்தனம் வகைக்குபலம்-௫ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பலம்-௨ இவைகளை செவ்விளநீரால் மயனமாயாட்டி முக்குறுணி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழம்படி-௨வ நல்லெண்ணைபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து லவங்கம் ஏலம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ சாதிப்பத்திரி மஞ்சிட்டி சாதிக்காய் சடாமாஞ்சில் கிராம்பு சீரகம்கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கர்ப்பூரம் புனுகுசட்டம் கோரோசனை வகைக்குப்பணவிடை-௨ போட்டுத் தயிலமிட்டுச் சீயக்காய்த்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர மேகமிருபது நீங்கும்.

செம்முள்ளித்தயிலம்.

செம்முள்ளி சமூலம்பலம்-௱ தூணிநீரில் எட்டொன்றாய் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணைபடி-௨ தாழைவிழுது ஏலம் கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி வகைக்குப்பலம்-௧ அரைத்துச் சேர்த்துக்காச்சிமுழுகிவர காசம் தண்ணீர்பாய்ச்சல் அரையாப்பு க்ஷயம் ஈளை மந்தாரகாசம் அண்டவாதம் வீக்கம் விஷவாதந்தீரும்.

கொடிவேலித்தயிலம்.

கொடிவேலிவேர் பலம்-௰ பதக்குநீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து கருஞ்சீரகம் தாளிசப்பத்திரி தான்றிக்காய் வகைக்குப்பலம்-௧ பால்விட்டரைத்துநல்லெண்ணைபடி-௧வெண்ணை புன்னைக்காய் பிரமாணம் இவைகளைக் கியாழத்தில் சேர்த்துப் பதமாய்காச்சி வடித்து முழுகிவர ஆனந்தவாயு தந்தவாயு வாதம் சிறுசொரி தினவு சிரங்கு குஷ்டம் அரையாப்பு கிரந்தி சூலை புண் புரைகள் பிளவைவீக்கம் குணமாகும்.

நற்சீரகத்தயிலம்.

சீரகம்படி-உ இடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் கியாழஞ்செய்து கார்கோலரிசிபலம்-உ சற்கண்டுமிளகு கருவேப்பிலை ஈருள்ளி வகைக்குப்பலம்-க ஆவின்பாலாலரைத்து நல்லெண்ணெபடி-க கியாழத்திற்சேர்த்துக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர குன்மவாயு வாந்திபித்தக் கிறுகிறுப்பு பாண்டுசோகை சுபநீர்கட்டு உஷ்ணம் கபாலச்சூடு கபநீர்க்கட்டுந்தீரும்.

கீழ்க்காய்நெல்லித் தயிலம்.

கால்துலாம் கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலத்தையிடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து நல்லெண்ணெ படி-உ சர்க்கரைபலம்-ரு கடுக்காய்த்தோல் வேப்பம்பிசின் வகைக்குப் பலம்-க ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கியாழத்தில்சேர்த்துக் காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகிவர பித்தக்கிறுகிறுப்பு கைகால்காந்தல் உடல்வெளுப்பு மற்ற பித்தத்திலெடுத்த சகலரோகமும் குணமாகும்.

அகிற்கட்டைத்தயிலம்.

அகிற்கட்டைத் தூள்பலம்-ருய தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்நல்லெண்ணெ படி-க கூட விட்டு அதிமதுரம் தான்றிக்காய் வகைக்குபலம்-க ஆவின்பாலால்அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஜலதோஷம் குணமாகும்.

வெட்டிவேர் தயிலம்.

வெட்டிவேர்த்தூள் பலம்-ய பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து நல்லெண்ணெபடி-க அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் தேவதாரம் கடுக்காய் வகைக்குபலம்-உ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுக பீனிசம் மண்டைச்சூலை குஷ்டம் பிரனீர்க்கோவைகண்புகைச்சல் காதுமந்தம் தேகஎரிவு காந்தல குணமாகும்.

இருவேலித்தயிலம்.

விலாமிச்சுவேர் பலம்-ா இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள் எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் எள்ளெண்ணெபடி-க எலுமிச்சம்பழச்சாறு கையாந்தகரைச்சாறு தாளிச்சாறு வகைக்குபடி-வ கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர உஷ்ணம் சிலேத்மம் கண்புகைச்சல் குணமாகும் தேகங்குளிரும்.

அறுகவேர்த் தயிலம்.

அறுகவேர் பலம்-ா இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து கியாழத்தில் நல்லெண்ணெ படி-க கூட விட்டு கோரக்கிழங்கு பூமிச்சக்கரைக் கிழங்கு அமுக்குறாக் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-க ஆவின்பாலாலரைத்து போட்டுகாய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மூலச்சூடு கபாலச்சூடு மேகசாங்கை பித்தம் வாதம் அரி

கிரந்தி சூலை வயிற்றெரிவு நெஞ்சுநோய் தேகவரட்சி ஜலக்கடுப்பு குணமாகும் தேகங்குளிரும்.

முன்போல் அருகவேர்கியாழஞ்செய்து அதில்நல்லெண்ணைபடி ச-வெட்டிவேர் கார்கோல்வித்து கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஷை வியாதிகுணம்.

பொன்னுங்காணித்தயிலம்.

பொன்னுங்காணிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-க ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் அதிமதூரம் கருஞ்சீரகம் செங்கழுநீர்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-க ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர உட்சுரம் ஊஷ்ணம் கைகால் உடபெரிவு கண்ணெரிவு கபாலசூடு தேகத்துகுன்மப்பீர்க்கும் பொன்னுங்காணிசாறு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-உ பொற்றலைகரிப்பான் சாறு நெல்லிக்காய்சாறு வகைக்குப்படி-க ஒன்றுய்கலந்து அதிமதூரம் பலம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேற்காட்டிய ரோகங்கள் குணமாகும்.

வில்வாதித் தயிலம்.

வில்வவேர் விலாமிச்சுவேர் கோரைக்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு சீந்தி வகைக்குபலம்-கூ இவைகளையிடித்துப் பதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு உ-படியாய் வற்றவைத்துக் கியாழஞ் செய்துகொண்டு கொம்பரக்குசேர்-உ தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றுய் கியாழஞ் செய்துகொண்டு நல்லெண்ணைபடி-உ ஆவின்பால்படி-ரு திரிபலாதி கஸ்தூரி அதிமதூரம்கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மரமஞ்சள் சந்தனம் கிளியூரம்பட்டையுஞ் சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளிலவங்க பட்டை பச்சைபூலாக்கிழங்கு ஏலம்வகைக்குபலம்-க ஆவின்பாலாலாட்டி கியாழத்திற்கரைத்து மெழுகுபதமாய் வடித்து முழுகிவர மேகநீர்-உய பித்தம்-சய குன்மமெட்டு சிரசுநோய் குணமாகும்.

வில்வவேர்பலம்-ய இடித்து பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றுய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் நல்லெண்ணைபடி-ககூடவிட்டு அதில்சந்தனப் பலம்-க கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம்வகைக்குப் பலம்-வ வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரப் பித்தம் தேககாந்தல் மேகம் கண்புகைச்சல் இருமல் இரத்தமூலம் உட்சுரம் வரட்சி குணமாகும்.

குமரித் தயிலம்.

குமரிச்சாறுபடி-உ ஆவின்பால்படி-உ எள்ளெண்ணை படி-உ திரிகடுகு கோஷ்டம்மாஞ்சில் திரிபலைசீரகம் மதூரம்பூஞ்சாந்துபட்டை ஏலம் பச்சைபூலா மூலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கபட்டைசெவ்வள்ளி அக்கிராகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் லவங்கம் கெந்தகம்ரோசனி சென்பகப்பூ ஆனைத்திப்பிலி மந்திஷ்டிசோம்பு மஞ்சள் வகைக்குப்

பலம்-உ ஆவின்பாலலாட்டிக் கரைத்துப் பதமாய்காச்சி வடித்து சிசாவிலடைத்து தானியத்துக்குள்வைத்து மூடிக் கால்மண்டலஞ் சென்றெடுத்து முழுகிவர சகலமேக அஸ்திசுசம் பித்தவாட்சி குன்மம் பாண்டு உடல்வெளுப்புத்திரும்.

கற்றாழஞ்சாறு செவ்விளநீர் வகைக்குபடி ச பொற்கையான் நெல்லிக்காய் கரிசாலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு ஆவின் பால் நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-உ ஒன்றாய்கலந்து லவங்கம்சாதிக்காய் கோஷ்டம் தாமரைக்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வசுவாசி வெட்டிவேர் அகில் லவங்கப்பத்திரி பச்சைகர்ப்பூரம் அதிமதுரம் மஞ்சள் சிறுதேக்கு திப்பிலி வகைக்குகழஞ்சு-சு அரைத்துபோட்டு காச்சி ஸ்நானஞ்செய்ய சுரம் க்ஷயம் விக்கல் பித்தம் ரணம் நேத்திரநோய் மூலம் வியர்வை தாகம் அரோசியம் கபாலசூடு தேககாந்தல்எரிவு குணமாகும்.

சகாதேவித்தயிலம்.

சிதேவியார் செங்கழுநீர் வல்லாரை சிறுகீரை பேய்மிரட்டி பொன்னாங்காணி சவுரிக்கொடிஓரிலைத்தாமரை வகைக்கு-வ தூக்கு வீதமிடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் நல்லெண்ணைபடி-உ கூடவிட்டு கோஷ்டம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி அரத்தை தேவதாரம் அதிமதுரம்சச்சோலம் சண்பகப்பூ மஞ்சிட்டி அகில் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-உ அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகி உடம்பில்தடவதேக வலி சிரோபாரம் பாண்டு காமாலை அஸ்திசுரம் வாதம் கபம்கைகாலெரிவு கண்ரோகந்திரும்.

சிரா செங்கழுநீர்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்கு படி-க ஒன்றாய்க் கலந்து அதில்ஏலம் அதிமதுரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சுவேர் சிரா செங்கழுநீர்வேர் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-உ கூடி சாற்று லரைத்துபோட்டு காய்ச்சி முழுகிவர சுரங்கள் தேகஎரிவு காந்தல் தலையெரிவு நீங்கும் தேகத்தில் இரத்தம்ஊறும்.

கொம்பரக்குத்தயிலம்.

கொம்பரக்கு பலம்-அ துணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து வடித்துகொண்டு அதில் எள்ளெண்ணை படி-டு காடிபடி-உ தயிர்த்தண்ணீர்படி-க பால்படி-டுசதகுப்பைகடுகுரோகணி கிளியூரம்பட்டை பூஞ்சாந்துபட்டை பச்சைபூலாக் கிழங்கு செவ்வள்ளிக்கிழங்கு லவங்கபத்திரி லவங்கபட்டை மாஞ்சில்கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதுரம் கெந்தகம் கருஞ்சிரகம் ஏலம் வகைக்குகழஞ்சு-உ ஆவின்பாலாட்டிச் சேர்த்து மெழுகுபதத்தில்

வடித்து ஒன்றை விட்டொருநாள் முழுகிவர பித்தவெட்டை அஸ்திசுரம் தலைமயக்கம் வாயூறல் சீதசுரம் வெட்டை கனசுரம் கனபாண்டு தேகவெளுப்பு சூலை தழுவணை காசம்சத்ருழை நாற்றந்தீரும்.

ஆலமசத்தயிலம்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு பொன்னாங்காணிசாறு குமரிச்சாறு செவ்விளநீர் சிறுகீரைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௨ எள்ளெண்ணை படி-௩ அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் குருசாணி பச்சைப் பூலாக்கிழங்கு கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் சீரகம் சாதிபத்திரி சாதிக்காய் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை திரிகடுகு திரிபலா திபூஞ்சாந்து சோம்பு வால்மிளகு வகைக்குகழஞ்சு-௩ ஆவின்பாலா லாட்டி எண்ணையிற்சேர்த்து காய்ச்சி பதமாய்வடித்துமுழுகிவர கண்காசம் அந்திமாலை நேத்திரநோய் ௯௬-ம் பித்தவெட்டைபித்தவாயு அஸ்தி வெட்டை உடம்பெரிவு கைகால் காந்தல் உஷ்ணநோய்தீரும்.

கீழ்க்காய்நெல்லித்தயிலம்

கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம் பலம்-௰ இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து எள்ளெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௨ சீரகம்பலம்-௨ அரைத்துபோட்டுகாய்ச்சி மெழுகு பதமாய்வடித்து முழுகிவர பித்தவெட்டை மஞ்சட்காமாலை வாந்தி தலைமயக்கம் வாயூறல் உட்சுரம் நடுக்கந்தீரும்.

ஆதண்டைத் தயிலம்.

ஆதண்டை சங்கு நொச்சி எருக்கு சிற்றாமுட்டி வகைக்குப் பலம்-௰ இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக்கி எருக்கின் பழுப்புச்சாறு வகைக்குபடி ௧ எள்ளெண்ணை படி-௧வேப்பெண்ணை படி-௨ திரிகடுகு ஓமம் பூநிவசம்பு ஏலம்மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-௧ அரைத்துசேர்த்து காய்ச்சி முழுகிவர சிரசுச்சூலை சூலைவாயு மாதச்சூலை திமிர்வாதம் இரைப்பு வயிற்றிலுள்ளவாயு சிறுகடுப்பு நேத்திரக்குத்து சொரிசிரங்கு ரணங்கள்தீரும்.

சிறுசங்கனுத்தயிலம்.

சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் ஆவரையின்பட்டைவகைக்குபலம் ௰-இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக் கியாழத்திற் நல்லெண்ணை படி-௧ கூடவிட்டு அதில் நன்னாரிவேர் பட்டைபலம்-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துமுழுகிவர மேகந்தீரும்.

நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்கலந்து அதில் சந்தனத்தூள் பலம்-௨ திருமஞ்சனத்திரவியம் பலம்-௰ ஆவின் பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர பித்தமேகம் உடம்பெரிவு வெட்டை கண் கைகால் காந்தல் குணமாகும்.

சங்கவேர்த்தயிலம்

காலதுலாம் சங்கவேரையிடித்துத் தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்ருய்க் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெபடி-உ மிளகு கருஞ்சிரகம் ஏலம் மாசக்காய் வகைக்குபலம்-க ஆவின்பாலா லரைத்துச் சேர்த்து காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர குட்டம் சொரி சிறங்கு கிரந்தி சூலை செங்கரப்பன் வண்டுகடி சில்விஷம் க்ஷயம் இருமல்தீரும்

சங்கம்வேர்பட்டை பலம்-சு இடித்து எட்டுப்படி நீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து கியாழத்தில் ஆவின்பால் இளநீர் நல்லெண்ணெ வகைக்குபடி-க கூடவிட்டு மிளகு விராகனிடை-ம பூலாங்கிழங்கு சிரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-டு அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேககாங்கை சொரி மற்ற மேகத்திலெடுத்த வியாதி வாயு முதலானரோகம் குணமாகும்.

சங்கம்வேர்ப்பட்டை பலம்-ம இடித்து எட்டுப்படிதண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்ததில் நல்லெண்ணெ படி-க கூடவிட்டு அதில் அழிஞ்சிவிரைப்பருப்பு மிளகு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-க ஆவின்பாலா லரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துமுழுகிவர தலைப்புழுவெட்டு தலைமயிருதிர்தல் தினவு செம்மட்டைமயிர்மாறும்.

அசுவகெந்தித்தயிலம்.

அறுகம்வேர் பலம்-ம தூதுவேளைவேர் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்குபலம்-அ சிந்திக்கொடி பலம்-சு அமுக்குருகிழங்கு பலம்-சு கோரக்கர்முலி சாரடைவேர்வகைக்குப்பலம்-உ சுருள்ளிபலம்-உ இவைகளையிடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்திற்குநிகர் ஆவின்நெய்விட்டு அதில்தோல்நீக்கி வறுத்திடித்த இஞ்சிதூள் பலம்-சு சாதிப்பத்திரி பலம்-உ சாதிக்காய் அபின் வகைக்குபலம்-க குருசாணிஓமம் வால்மிளகு பச்சைகூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சிவடித்து முழுகிவரக் கரப்பன் சொரிசிரங்கு ஆருப்புண் விஷகடி பாண்டு பித்தம் சூலைக்கட்டுநீங்கும் கண்தெளிவுண்டாகும்.

துளசித் தயிலம்.

துளசிச்சாறு திருநீற்றுப்பச்சைச்சாறு நல்லெண்ணெ ஆவிநெய் வகைக்குபடி-க ஷை பால்படி-ச சிற்றுமணக்கெண்ணெ படி-உ ஒன்ருய்க்கலந்து அதில்மஞ்சள் மரமஞ்சள்சுக்கு முத்தக்காசு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சீரகம் அதிமதுரம் கற்கடகச்சிங்கி சன்னலவங்கப்பட்டை வலம்புரிக்காய் சாதிக்காய் தக்கோலம் சடாமாஞ்சில் ஓமம் பரங்கிப்பட்டை சண்பகப்பூ கசகசா அதிவிடயம் கடுகுரோகணி பித்தரோகணி தேவதாரம் சந்தனக்கட்டை அபின் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-ங இவைகளை ஆவின்பாலா லரைத்

528

திப் போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவர க்ஷயம் காசம்பீனிசம்குன் மம்கிராணி பாண்டு மண்டையிடி சூலை காதுமந்தம் கண்புகைச்சல் தேகவலிநீங்கும்.

அயனவில்வாதித்தயிலம்.

அயனத்தின் வயிரச்சிராய் வில்வவேர் சிறுகீரைவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் சீந்திற்கொடி அமுக்குருக்கிழங்குமிளகு திரிபலை நன்னாரிவேர் வகைக்குபலம்-அ இடித்து எட்டுமரக்கால்சலத்திற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய் நல்லெண்ணெ இளநீர் வகைக்குபடி-ச ஒன்றாய்கலந்து விலாமிச்சுவேர் விளாவரிசி சிற்றரத்தை மஞ்சிட்டி வெட்டிவேர் அதிமதுரம்பச்சை வெட்பாலையரிசி சந்தனம் திரிகடுகு மகரப்பூ குக்கில் கச்சோலம் தேவதாரம் சிறுநாகம் செஞ்சந்தனம் சடாமாஞ்சில் நறுக்குமூலம் கோஷ்டம் தேட்கொடுக்கு திப்பிலிமூலம் வகைக்குகழஞ்சு-அ ஆவின்பாலா லரைத்துகலக்கி காச்சிவடித்து முழுகிவர ஈளை இருமல் கண்ணோய் பித்தசன்னி சலதோஷம் மந்தம காச்சல்பீனிசம் செவிபடைப்பு வாயு உதரவாயுவாய் ரோகம் மண்டைச்சூலைதீரும்.

சுரகாரத்தயிலம்.

அரத்தை அமுக்கிருக்கிழங்கு சதகுப்பை கோஷ்டம் மரமஞ்சள் கொம்பரக்கு திரிகடுகு அதிமதுரம் திரிசாதம் கடுகுரோகணி முத்தக்காசு வகைக்குகழஞ்சு-உ இடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சுரம் காந்தல் வெப்பு பழஞ்சுரம் சுரத்திலுண்டாகும் பலபிணிகளு நீங்கும்.

கரிப்பான்தயிலம்.

கரிப்பான்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குபடி-க கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குபடி-வ கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிக்காய் வகைக்குபலம்-க ஆவின்பாலாலரைத்துச் சேர்த்துக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர கண்ணோய்தலைநோய் செவிநோய்பித்தம் ஊஷ்ணம் பீனிசம்தீரும்.

சம்பீரத்தயிலம்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு படி-கஅ நல்லெண்ணெ படி-க கர்ப்பூரச் சலாசத்து கஸ்தூரி அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் லவங்கபத்திரி சாத்திரவேதி கோஷ்டம் வாய்விளங்கம் சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கோரோசனை பூலாக்கிழங்கு மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-வ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ் செய்து உள்ளுக்கு சாப்பிட்டுவர ஏலம்பித்தல் நச்சுவலி நீங்கும்.

கஞ்சா அவுரிபுளியமகிழ் இவைகளினிலைச்சாறு எலுமிச்ச நாரத்தைசங்கு இவைகளின்பழச்சாறு முத்தக்காசுக் கியாழம் வகைக்கு

படி-க நல்லெண்ணை படி-உ ஒன்ருய்கலந்ததில் அதிமதுரம்காட்டாத்திப்பூ கோஷ்டம் திரிபலை அழிஞ்சிவிரை தக்கோலம் சாதிக்காய் அகில் மிளகு சந்தனம் வெட்டிவேர்விலாமிச்சுவேர்பெருமரபட்டை வகைக்குப்பலம்-சஉ இவைகளை இரண்டுபடி ஆவின்பாலி லரைத்துக் கலக்கி கூடவிட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர நேத்திரவியாதி பீனிசம் பொடுகு புழுவெட்டுப்புண் மற்ற சிரசுவியாதிமேகரோகம்தீரும்.

வங்குமரீசத்தயிலம்.

சஞ்சாவிலைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-க ஒன்ருய்க்கலந்து அதில் மிளகுபலம்-உ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்துமுழுகிவர சகல பீனிசந்திரும்.

எட்டிக்கொழுந்தும் மிளகுந்தட்டி நல்லெண்ணையிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலைவலிநீங்கும்.

மிதிபாகல் தயிலம்.

மிதிபாகல் கருக்குவாச்சி துளசிநொச்சி இவைகளினிலைச்சாறு எருக்கம்பழுப்புச்சாறு ஆதளம்பழுப்புச்சாறு வகைக்குப்படி-வ நல்லெண்ணைபடி-க ஒன்ருய்கலந்து அதில்திரிசாதம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மிளகு அபின் சுக்கு அதிமதுரம் அகில்லிடையம் சன்னிநாயகம் வகைக்கு கழஞ்சு-க தேவதாரம் கழஞ்சு-அ இவைகளை யரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலைபிடி பீனிசம் வாயு கபால வாயுதீரும்.

சரத்தொட்டித்தயிலம்.

சரத்தொட்டி முசுமுசுக்கை கரிப்பான் அவுரி வெற்றிலை நொச்சி கருநொச்சி காஞ்சிரை கருவூமத்து கஞ்சா இவைகளின் கொழுந்துசாறு எருக்கம்பழுப்புச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குப் படி-கவ இவைகளை ஒன்ருய்கலந்து ம-நாள் ரவியில்வைத்திருந்து பதினோராநாளில் திரிகடுகு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் குருசாணிஓமம் சாம்பிராணி பூலாக்கிழக்கு வகைக்கு விராகனிடை-உ வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேகம்-உகம் சகலபீனிசம் கபாலக்குத்து கூஷயம் மேகாங்கையும் நீங்கும்.

சவுரித்தயிலம்.

ஆனைதந்தப்பொடி பலம்-ரு எட்டுப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்து கியாழம்படி-க நல்லெண்ணெபடி-க சிவந்த ஆலமுகிள் சவுரிக்கொடி அவுரி கையாந்தகரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி-வ ஒன்றுய் காய்ச்சிவடித்து சிரசிற் பதமிட்டுவர மயிர்கறுத்து வளரும்.

சவுரி பலர்-ய இடித்துத் தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து நல்லெண்ணெபடி-க கருஞ்சீரகம் பலம்-க அதிவிடயம் மரமஞ்சள் வகைக்குப் பலம்-ற ஆவின்பாலா லரைத்து சேர்த்துக் காய்ச்சி முழுகிவர குட்டம் வாதகரப்பன் கழலை காய்ப்பு கண்டவீக் கம்தீரும்.

வேங்கைப்பட்டைத் தயிலம்.

வேங்கைப்பட்டை பலம்-ய இடித்து முன்போற் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெபடி-க கூடவிட்டு விலாமிச்சுவேர் மிளகு வெள்ளுள்ளி கற்சீரகம் வகைக்குபலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர வாதம் சூலை பித்தம் பீனிசம் மண்டையிடி தேகவீக்கம் நீங்கும்.

வேப்பம்பட்டைத் தயிலம்.

நூறுவருடஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை துலாம்-வ இடித்துமுன் போற் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெபடி-உ கூடவிட்டு ஏலம்பலம்-உ-இலங்கைவேர் பழம்பாசி அக்கிரகாரம் வகைக்குபலம்-க அரைத் துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாதம் குட்டம் தேகக்கடுப்பு செங்கரப்பன் புண்புரைகள் நீங்கும்.

குருந்தொட்டித்தயிலம்.

குருந்தொட்டிவேர் துலாம்-வ இடித்துத் தூணிநீரிற் போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து அதில் சுக்குமிளகு ஏலம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாதம்-அய-ம்தீரும்.

பூப்புடக்கார் மேகத்தயிலம்.

சிவன்வேம்பு கிலவாகை நரிமிரட்டி இவைசமூலம் வகைக்குத் துலாம் கால்விதமாக வெள்ளாட்டு நீரில்நனைத்து வெயிலில் உலர்த்தவும் இந்தப்படி மூன்றுமுறை செய்தபின் அவைகளை ஒருபானையில்

அடித்து அந்தபானைவாய் பொருத்த ஒருஓடுவைத்து மூடி சந்துவா யில் ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்து அந்தப்பானைத் தூரின்மத்தி யில் பத்து சிறுதுவாரஞ்செய்து அந்ததுவாரங்கள் தெரியாமல் ஒரு பழகின சிறுகலையம்வைத்து உளுந்துஅரைத்து ஏழுசீலைசெய்துகாய வைத்துக் கொள்ளவும் அப்பால் முழங்கால் ஆழக்குழிவெட்டி அது நிறைய ஆவின் சாணத்தைப்போட்டு அதின்மேல் மேற்படி பானை யின் அடிக்கலசம் முங்கவைத்து அந்தப்பானையின் அடித்தூரைச்சுற் றிலும் நாலு அங்குலஉயரம் மணலைபரப்பி அதற்குமேல்பானைமறை யக் காட்டெரு அடுக்கிப் புடம்போடத் தயிலமிறங்கும் அந்தத்தயி லத்தை எடுத்துவைத்துக் கொள்ளவும்.

இதற்குமேல் மருந்தாவது பரங்கிப்பட்டை தூள் பெருங்காயம் அமுக்குறுக்கிழங்கு கஸ்தூரிமஞ்சள் கும்மட்டிகா யென்னை ஏலம் வாலமிளகு திப்பிலி கடுக்காய் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் கார்கோ லரிசி வகைக்கு கழஞ்சு-வ இந்துப்பு நவாச்சாரம் வெடியுப்பு வகை க்கு கழஞ்சு-உ கிராம்பு கழஞ்சு-க சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகை க்குகழஞ்சு-உ சிறுகுழந்தைகளின் அமிரிபாலரைத்து கிகரில்லாத முத்தினதேங்காய்க்குள் செலுத்தி அதின்வாயை காஞ்சிரை மூளை யால் இறுக்கி அப்பால் லவணம் சுண்ணாம்பு புகையூறல் இம்மூன் றையுமரைத்து துணியிற்றடவி அந்ததேங்காய்க்கு மூன்றுசீலை செய் துக் காயவைத்து அதை குக்குடபுடம்போட்டு மேல்கவசஞ் சிரட் டைதள்ளி சமூலத்தையும் கல்வத்திலிட்டு மெழுகுபோலாட்டி செப் பில் அடைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய் அளவாசுத்தயிலம் மூன்று பணவிடைகூட்டி ஏழுநாள் இருவேளையுஞ் சாப்பிட்டு அப்பால் ஆவி நெய் ஆமணக்குநெய் இலுப்பைநெய் இம்மூன்றையுங்கலந்து சுடவை த்து சிரசு உடம்பில்தேய்த்து வெந்நீரில் ஸ்நானஞ் செய்துவர தேக த்தில் பொங்கிவருகின்ற மேகப்புண் சொரி அரிகரப்பான் அரிகிரந் தி சூலை புண் சொரி குஷ்டம் சூலை கஅ-வாதம் அய-சூதகத் திரட்சி கிராமை வீக்கம் கவுசி மகோதரம் கிருமி புழுவெட்டு விழியில் நீர் வடிதல்தீரும். வினைகளெல்லாம் ஒழிந்துபோகும்.

இரதம் கெந்தி இரசசெந்தூரம் வகைக்குப் பலம்-க மேற்படி தயிலத்தால் மெழுகுபோலாட்டி சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு ஒரு கழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டுவர முடிகருக்குந் தேகம் கல்போலாகும்சிவ ந்துமின்னும் வாலைப்பருவமாகும் எமன் ஓ? ஒளிவான் அவமிகுத்து

நீங்கும் பத்துநாளில் அரையாப்பு கிரந்திபுற்றும் மற்றசகல நோய்களுந்தீரும் இந்தமருந்து சாப்பிடுங்காலே பத்தியமாவது அறுசுவை புளி உப்புகடுகு காரம் வாழைக்காய் பெரும்பயறு உளுந்து கள்ளி பசும்பயறு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணி துவரை முருங்கைப் பிஞ்சு வழுதலே நெய்பால் சீனிமிளகு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

பின்னும் மேற்படி மெழுகுக்கு கிறுகிறுப்பு சகல மேகங்கள் அனுபோகத்தால் வந்தடைந்த சூடு மூலக்கொதிப்பு குறைநோய் காமாலே வாயுபணம்போலே தடித்துவரும் தடிப்புவெள்ளை தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை ஆடாதோடைவேர் பிரம்பின்மூலம் அதிவிடயம் கிராம்பு சிறுநாகப்பூ சித்திரமூலம் அதிமதுரம் லவங்கப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் சமனிறையாய்த்தூக்கி இடித்து வடிகட்டி திரிகடித்தூளில் மேற்படி தயிலம்விட்டு மத்தித்து ௰-நாட் கொள்ள கைகால் முடக்கு திமிர்வாயு அருவருப்பு மூலச்சூடு அண்டவாதம் நடுக்குவாதம் சன்னி இதற்கு முந்திசொல்லிய வியாதிகளுந்தீரும்.

மேற்படி தயிலத்தை படர்தாமரை மேகச்சிரங்கு மேகரணங்கள் மேகப்புற்று தழுவணை அரிகரப்பன் யோனிச்சூலே யோனிப்புணதீரும்.

தயிலப்படலம்-முற்றிற்று.

ஊழிகாற்றுப்படலம்.

அதாவது துர்க்கந்தங்களால் புலால் கவிச்சி நாசி வழிகளால் பிரவேசித்து சிரோபாரத்தின் மயிர்க்கூச்சலினால் இரத்தங் கெட்டு விஷக்காற்றுப் படலமென வகுக்கப்பட்டது இது தொற்று பிணியெனப்படும்.

விஷக்காற்றினால் இரத்தமுறிந்து நீராகிக் கொம்பனென்றும் குடற்படுவனென்றும் அக்கரமென்றஞ் சொல்லப்பட்ட மூன்றுவித பேதி உண்டாகின்றன,

அவற்றுள் கொம்பனென்று பேதிகண்டால் வாந்தி பிராந்திய கணைப்பு குளிர்ச்சி வியர்வை தேகத்திற்கடுப்பு உளைவு நாவரட்சி விக்

கல் வயிற்றுவலி சன்னிதோன்றும் தேகமெல்லாம் பிசின்போல்யிருக்கும் நாடியடங்கும் முப்பது நாழிகையிற் கொல்லும்.

சூடற்படுவன கண்டால் தாங்காதபேதி காதடைப்பு மூர்ச்சையடிவயிற்று வலிமயமில்லாக் கழிச்சல்கண்டு சீதாத்தம்விழும் நரம்பிழுக்கும் உடல்குளிரும் சந்துவிடும் நாள்மூன்று சென்றால் சடமழியாது.

அக்கரம்கண்டால் சேறுபோல் பேதிகாணும் சோறுவிழும்தாகிக்கும் தேகங்குளிரும் நெஞ்சுமூதல் கைகால் கடுப்புக்காணும்.

வேறு.

முதலாவது ஒரேதடவை பேதிப்பதுடன் மயக்கத்தைக்கொடுத்துப் படுக்கையிற் றாழ்த்திவிடுவது.

இரண்டாவது சுத்தசலம்போல் அடிக்கடி பேதித்துக்கொண்டிருந்து வயிற்றைப்புரட்டி வாந்திசெய்து சயித்தியத்தைக்கொடுப்பது

மூன்றாவது அஜீரண பேதிபோற் றோன்றி வயிறு பொருமி மெல்லமெல்லத் துர்க்குணங்களை வெளியிடுவது.

தாகம் மயக்கம் குளிர்ச்சி இசிவு அதிகசுவாசம் காதடைப்பு தொனிவேற்றுமை ஈரவல்லி வியர்வை நகங்கறுத்தல் நாடியடங்கல் கண்குழிதல் கன்னஞ்சுருங்கல் நீரைத் தூக்கலமுதலியன அம்மூன்றின் பெருக்குணங்களாயிருக்கின்றன சிலருக்கு வாந்திபிராந்தியிற் கிருமிகள் விழுதலுமுண்டு

நிவர்த்தி.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்பை அயச்சட்டியிலிட்டுஅடுப்பேற்றி வருகும்போது அதற்குநிகர் தலைப்பிள்ளை நஞ்சுக்கொடியை துண்டு துண்டாய்க் கத்தரித்து அதிலொவ்வொரு துண்டாய்க் கொடுத்து இரண்டு மொன்றுய்ச் சேர்த்துருகினபின்பு நீயாற்றிக் குளிரவைக்கச் சுண்ணமாகும் அந்தச்சுண்ணம் சத்திசெய்தவீரம் பூரம் லிங்கம் கூடன் அபின் சுக்கு மிளகு கஸ்தூரி கஞ்சாவித்து குங்குமப்பூவகைக்குக் கழஞ்சு-க இவைகளைக் கஞ்சாக் கியாழத்தில் இரண்டுசாமமும் கொடிவேலி கியாழத்தில் நாலுசாமமும் ஊமத்தஞ்சாற்றில்இரண்டு சாமமும் மரைத்தி மிளகளவா யுண்டைசெய்து ஒருண்டையைச் சாராயத்திற்கொடுக்கக் கொம்பனென்ற பேதியும் மஞ்சளைப்பொடித்துச் சுடுதண்ணீரிற்போட்டுத் தெளிவையிறுத்துக் கொடுக்க சூடற்

படுவனும் மிளகைச் சிறுகவறுத்துக் கடைந்து தண்ணீரிற்விட்டுவற்றவைத்த கியாழத்திலிட அக்கரத்தின் கழிச்சலும்நீங்கும்

மிளகு சூடன் சாதிக்காய் கருவேலம்பிசின் அபின் ரசக்கர்ப்பூரம் நெல்லிவற்றல் வெந்தயம் கிராம்பு பெருங்காயம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ சடைகஞ்சாச் சாற்றாலாட்டிக் கடலைப்பிரமாண முருட்டியுலர்த்தி வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவிதம் தேனிலாவது வஸ்துவிலாவது கொடுக்க அக்கரத்தின கழிச்சலுங் குடற்படுவலுந் தீரும்.

மிளகு கடுக்காய் ஓமம் சுக்கு காயம் வெள்ளுள்ளி வெந்தயம் சீரகம் கருவேப்பிலை இவைகளை ஓர்நிறையாய் சங்கம்பழச் சாற்றாலாட்டிப் பாக்களவு யுண்டைசெய்து மிளகுங் கியாழத்தில் மூன்றுவேளை கொடுக்க இருவகை பேதியுந்தீரும்.

சுக்கு குறாசாணிஓமம் சித்திரமூலம் மிளகாய் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு இருவேலி வேம்பின்பிசின் ஆவாரம்பிசின் விளாம்பிசின் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ சுத்திசெய்த கஞ்சாபலம்-௰ இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்துத் தேன்விட்டரைத்து சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து கொடுக்கத்தீரும்.

வெங்காரம் கர்ப்பூரசலாசத்து பூலாக்கிழங்கு சுக்குதிப்பிலிமாங்கொழுந்து இந்திக்கொழுந்து வகைக்கு விராகனிடை-௫ கோரோசனை அதிவிடயம் கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-௨ கிராம்புவிராகனிடை-௧ மல்லி நாவற்பட்டை அரசம்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௰ பொன்முசுட்டைவேர் பலம்-௨ இவைகளைப் பொடித்துச் சுத்தசலத்தால் ஒ நநாளாட்டி நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்துலர்த்தி மாட்டுக்கொம்புச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு ஒருதபா பேதியானவுடன் ஒருண்டையும் உ௰-மிளகும் பொடித்துக்கொடுக்கநிற்கும்.

அதில் நில்லாவிட்டால் அரையுண்டையும் ஒரு விராகனிடை சூடனும் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கநிற்கும் அதை மீறினால் ஒருண்டையைச் சாராயத்தி லுரைத்துக் கொடுக்க நிற்கும் இந்தமாத்திரையினால் சலவை வாந்திகாணாது வயிற்றில் பொருமல் கண்டால் சாரடைவேரும் ஓமமுங் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும்.

திரிகடுகு ஓமம் வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனிடை-௫ காஞ்சுரை வேர்ப்பட்டை விராகனிடை-௩௰ இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மூன்றுசாமமாட்டிக் கடலைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து குப்பைமேனியும் தும்பையையும் சேர்த்து செய்த கியாழத்தில் மூன்றுதபா கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டுத் தயிலமும் தேனும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு வேப்பம்பூ பெருங்காயம் வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்ததூள் திரிகடிதூவி மத்தித்து அடிக்கடி கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு மிளகு சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ திப்பிலிஓமம் குரோசாணி ஓமம் கசகசா சடாமாஞ்சில் ஏலம் கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி மல்லி காட்டாத்திபூ கூகைநீர் சமுத்திராப்பழம் மகரப்பூ கற்கடகச்சிங்கி திரிபலை வாலுளுவையரிசி வெட்பாலையரிசி சாரப்பருப்பு அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் வால்மிளகு வாய்விளங்கம் மாசக்காய்குங்குமப்பூ கோரோசனை வஸ்தூரி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி அதிவிடயம் சித்தரத்தை சிறுதேக்கு செவியம் திப்பிலிமூலம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு விராகனிடை-௩ சூடன் விராகனிடை-௨ வெல்லம் பலம்-௬ சுத்திசெய்த கெஞ்சாபலம்-௪ இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து வடிகட்டி தேன்படி-௮ விட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு கொட்டைபாக்குப் பிரமாணம் மூன்றுவேளை கொடுக்க மூன்றுவகைப் பேதியுந்தீரும்.

மேற்காட்டிய அவிழதங்களி லொன்றைகொடுத்துஇதனடிகண்டிருக்கிற கியாழத்தை அடிக்கடி கொடுக்கவேணும்.

நாயுருவி புளியம்பட்டை முருங்கைப்பட்டை மாவிலிங்கம் பட்டை கொடிவேலிவேர் சிவன்வேம்பின்வேர் எருக்கம்பூ தென்னம் பிஞ்சு வகைக்குப்பலம்-௧ இடித்து நாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டுஒருபடியாய் வற்றவைத்து அடிக்கடி கொடுத்துக் கொண்டிருக்க சன்னி ரூட்சை தாகம் வயிற்றுப்பொருமல் அணுகாது.

தேகத்தில் குளிர்ச்சி கண்டிருந்தால் கர்ப்பூரத்தயிலத்தை தேகமெங்கும் அடிக்கடிபூசிக் கடுகு வெள்ளைப்பூண்டு சூடன் முருங்கைப் பட்டை இவைகளை கியாழத்திலரைத்துப் பதைப்ஸ்நானம் கைகரம் முதலான இடங்களிற்றடவிக் கம்பிளியாற் போத்தச் சூடுண்டாகும்

ஊழிக்காற்றுப்படலம்-முற்றிற்று.

———

மருந்துமுறிவுப் படலம்.

அதாவது சலவிதமான பாஷாணங்களுக்கு மிக்கு சொல்லுதலாம்.

மருந்துமுறிவு.

அவுரிவேர் பிரமியிலை மிளகு இவைகளை ஒர்கிறையாச் சிதைத்துக் கியாழஞ்செய்து ௬-வேளைகொடுக்க மருந்தின்வீறுதணியும்.

அறுகம்வேர் பலம்-௧ மிளகு-௫௰ இவைகளைச் சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் மாதுளம்பூ, அதிமதுரம் கூகைநீர் வகைக்கு விராகனிடை-௧ அரைத்துக்கலக்கி கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணை போட்டு மூன்றுநாள் கொடுக்கச் செந்தூரபற்பங்களின்வீறு உஷ்ணமுந்தீரும்.

பருத்திக்காய்ச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஆவின்பால் இவைகளை ஒரளவாய்க்கலந்து அதில் சீனிகலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கப் பல செந்தூரங்களின் வீறுதணியும்.

சுரைக்குடுக்கை சுட்டகரியை புளித்தமோரிற் கரைத்துமூன்றுநாள் கொடுக்க ரசவீறுதணியும்.

முருங்கையிர்க்கு பலம்-௨ ஆவாரை வேர்ப்பட்டை பலம்-௧ சருள்ளி-௰ இவைகளைச் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து அந்திசந்திஐந்துநாள்கொள்ள மருந்துமகளினாற்காணும் பேதி வயிற்றுக்கடுப்பு இரத்தக்கடுப்புநீங்கும்.

பாஷாணத்திற்கு மிளகு சிறுகீரை நீலி துளசி பாகலிலை கொடுப்பை கோவை பசலி ஏரண்டம் எலுமிச்சிலையையும், நாவிக்கு சிறுகீரையையும் சிவதைக்கு வெல்வேலம் பட்டையையும் கள்ளிக்குஆவரைவேரையும் மருதோன்றிக்குத் தான்றிக்காயையும் ஊமத்திற்குத் தாமரைக்கிழங்கையும் அலரிச்கு கடுக்காயையும் சுண்ணாம்புக்குமஞ்சளையும் பேய்ப்பீர்க்குச்கு முத்தக்காசையும் எட்டிக்கு நாவற்கொழுந்தையும் அரைத்து வெந்நீரிற்கலக்கிக் கொடுத்தாலும் அல்லதுகியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் முறிந்து அவைகளின் வீறுதணியும்.

அபினுக்கு ஆவின்நெய்யையும் கழுதைவண்டுக்கு சங்கம்பழ ரசத்தையும், நெய் தேனுக்கு வெந்தகரியையும், எருக்கிலைக்கு எள்ளும் சருக்கரையும், குன்றிமணிக்கு பொரித்த வெங்காரத்தையும் வெற்றிலையை யரைத்து நல்லெண்ணெயிற் கலந்து குடித்தவர்களுக்குத் தேங்காய்பாலையும், கஞ்சாவுக்கு ஈருள்ளி ரசத்தையும், எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும் தில்லம்பாலுக்குங் கொட்டாங்கரந்தை ரசத்தையும், கள்ளிப்பாலுக்கு வாழப்பட்டை ரசத்தையும், எருக்கம் பாலுக்கு ஆவின்மோரையும் கருவேற்பட்டை கியாழத்தையும்கொடுக்க அவைகளின் வீறுதணியும்.

சேங்கொட்டைக்குப் பூவரசம்பட்டைரசம் அல்லது புளியிலையின்ரசம் அல்லது நல்லெண்ணெயிற் பழம்புளியைக் கரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து தான்றிக்காயும் புளியுமோர் நிறையா யரைத்து உடம்பிற்பூச அதன்வீறு தணியும்.

பாஷாணம் தின்றவர்களுக்குமிளகையரைத்து எருமைவெண்ணெயில் மத்தித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து எருமைத்தயிரிற் சந்தனத்தைக் கரைத்து உடம்பிற்பூச வீறுதணியும்.

வீரத்திற்கும் ரசபற்பத்திற்கும் பன்னிரண்டு கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவைத் தண்ணீரிற்கலந்து அடிக்கடி கொடுத்துக் கொண்டிருக்க அவைகளின்வீறுதணியும்.

அவுரிக்கும் முற்றினசாரடை சமூலத்திற்குச் சகலநஞ்சுவஸ்துக்களின் வீறு அடங்கும்.

பலரோகநிவாரணம்.

சிரத்துப் புழுவெட்டு முதலானவைகளினால் மயிர் உதிர்ந்தால் ஆனைத்தந்தத்தைச் சுட்டுப்பொடித் தேனில் மத்தித்து எட்டுநாள் பூசிவந்தால் புழுவெட்டு நீக்கி மயிர்முளைக்கும்.

மா எலுமிச்சு நாரத்து கொழுஞ்சி மாதுளை விளா இவைகளின் வித்துப்பருப்புகளை ஓர்நிறையாய் ஆவின்பாலிலரைத்துக்கொதிக்க வைத்து ஒருமண்டலம்வரை காலையிற் சிரசிற்றளமிட்டு மாலையிற் ஸ்நானஞ்செய்துவர தலைமயிர்கழிதல் மாறும்.

நெஞ்சித் தடுமலுக்கு.

வ-படி ஆவின்பாலில் முசுமுசுக்கைவேர் விராகனிடை-க முக்காவேளைவேர் விராகனிடை-வ தட்டிப்போட்டு காய்ச்சி சாப்பிட நீங்கும்.

சாதஞ்செரியாமற் சோறுசோறுய் மலஞ்சுழிர்தால்,

க-படி பிரண்டைத்தண்டைச் சிறுகநறுக்கிப்போட்டு உ-விராகனிடை ஓமத்தை கூடப்போட்டு பொரியும்போது க-படி தண்ணீர் விட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

அரைவீட்டில் வயிற்றிற்சிய்கட்டி வரக்ஷிதோஷம் கண்டால்.

திரிகடுகு அக்கிரகாரம் அதிமதுரம் நற்சிரகம் சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கிராம்பு மாசக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகளை வெதுப்பி கஸ்தூரி விராகனிடை-வ கோரோசனை விராகனிடை-ல கூடப்போட்டுத் தேனில் மத்தித்துச் சிறுகழற்காய்ப் பிரமாணம் உள்ளுக்குகொடுத்து நாலுநாழிகைக்குப் பின்பு முற்றின வேப்பம் பட்டை பலம்-க மஞ்சள்பலம்-௨ இடித்து உ-படி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி டு-நாள் கொடுக்க வயிற்றுச் சிய்க்கட்டு நாவரட்சி தோஷமுதலான குற்றங்கள்நீங்கும்

தலைபேனுக்கு மாரணம்.

இரசத்தை கருஊமத்திலைச் சாற்றிலாவது மேனிச்சாற்றிலாவது அரைத்துப் பழந்துணியிலாவது நூலிலாவது தடவி நிழலிலுலர்த்தி சிரசிற் சுத்திவைக்க மூன்றுசாமத்திற்குள் பேனெல்லாம் உதிர்ந்துபோகும்.

மேகப்புண் முதலான ரணங்களுக்குத்தயிலம்.

சங்கம்வேர் பூவரசம்பட்டை சிவன்வேம்பு வாலுளுவையரிசி இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பிலும்பூச மேகத்திற்பிறந்த சகலபுண் புரைகள் ஆறும்.

நாக்கிலும் உதட்டிலுமுண்டாகும் புண்ணுக்கு.

ஆவின்பால் சிற்றுமணக்கெண்ணை வகைக்குப் படி-௨ கலந்ததில் வெந்தயம் வெங்காயம் மயிர்மாணிக்கம் மூலிவகைக்குப் பலம் ச- அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர மூலச்சூடு தணிந்து புண்ஆறும்.

எச்சிற்றழும்பு படர்தாமரை தளுதணைப்பற்றுக்கு.

புரசம்விரையை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலுரைத்துபோடக்கொப்பளித்து நீராய்வடிந்து மாறிப்போகும்.

எருக்கம் வேர்ப்பட்டையையும் தகரவிரையையும் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றிலரைத்துப் பூசிவரமாறும்.

மருந்துமுறிவுப்படலம்-முற்றிற்று.

பிளாஸ்திரிப் படலம்.

அதாவது சகல ரணங்களை ஆற்றுதலாம்.

ம-திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

வெள்ளைக் குலியத்தையும் வெள்ளை மெழுகையும் ஓர்நிறையாய்ச் சட்டியிலிட்டு உருகும்போது தேங்காய் நெய்வார்த்து உருக்கித்தண்ணீரில் வடிகட்டி எடுத்து வைத்துக்கொண்டு துணியிற்பூசி அனலில் வாட்டிப்போட ரணங்கள் சிரங்குப்புண் தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம்-ரு ரசகற்பூரம்விராகனிடை-டுதேங்காய்நெய்விட்டு அரைத்து அப்பால் தண்ணீர்விட்டு தவளம்போலாகும்வரை குழவியால் மத்தித்துப் புண்ணிற்போட ஆறும்.

ரசம்விராகனிடை-க கெந்தம் விராகனிடை - க மிருதார்சிங்கி நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-உ கருஞ்சீரகம் விராகனிடை-சு துத்தம் விராகனிடை-உ இவைகளை வெண்ணெயில் மெழுகுபோல் ஆட்டிச் சிரங்கிற்பூச ஆறும்.

நல்லெண்ணையும் மெழுகும் உருக்கியதில் வங்கசெந்தூரம்விராகனிடை-ங காவிக்கல் மிருதார்சிங்கி மிளகுவகைக்கு விராகனிடை க-துத்தம் விராகனிடை-உ இவைகளைப் பொடித்துத் தனித்தனியே போட்டுக்கிண்டி எடுத்துக்கொண்டு சகலரணமும் நெருப்பு பட்ட புண்ணும் ஆறும்.

தேங்காயெண்ணையும் வெள்ளைமெழுகும் சேர்த்துருக்கி அதில் ரசகர்ப்பூரம் துருசு மிருதார்சிங்கி சமமாய்ப் பொடித்துத் தூவிக்கிண்டி யெடுத்துப்போடத் தீராச்சிரங்கு தீரும்.

நல்லெண்ணெயில் கஉ-விராகனிடை தேன்மெழுகைப்போட்டு உருக்கி அதில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க மிருதார்சிங்கி விராகனிடை-கவ துருசு விராகனிடை-உ இவைகளை வெவ்வேறே பொடித்துத் தூவிக்கிண்டி கல்வத்திலிட்டு தண்ணீர் விட்டரைத்து நாலாறுதபா கழுவிச் சிமிலில் வைத்துக்கொண்டு துணியிற்றடவிப் போட சகலவித புண்களும் ஆரும்.

எருக்கம்வேர்ப்பட்டை அவுரிவேர்ப்பட்டை வெந்தோன்றிக் கிழங்கு குன்றிமணிப்பருப்பு காஞ்சிரைவிரை தலேச்சுருளிவேர்கஞ் சாயிலே வசம்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தாற் களிம்புபோலாட்டி சிமிலில்வைத்துக்கொண்டு பூம

கண்டமாலை பவுத்திரம் விப்புருதிவீக்கம் புடைப்புதொடைவாழை அரையாப்பு முதலியவை வற்றும் உடையும்.

வேப்பெண்ணெயில் பூண்டு வேம்பாடம்பட்டை நாத்தம் கெந்தகம் சூதம் காசுக்கட்டி நருசு நாவிக்கிழங்கு குங்கிலியம் குக்கில் மிருதார்சிங்கி தாரம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுகாய்ச்சிவிரணங்களிற்றடவ ஆறும்.

அக்கிக்கு.

ஹோமத்திலையை அரைத்து எருமை வெண்ணெயிற் குழைத்து அக்கிமேற் பூசிவரமாறும்.

காதுவளர.

நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்கரங்கிழங்கு ஆனைத்திப்பிலிசெங்கழுநீர்க்கிழங்கு இவைகளை ஒர்நிறையாய் எருமைவெண்ணெயில் களிம்புபோலரைத்து காதிற்றடவிவர காது நன்றாய்வளரும்.

மயிர்க்கூருக்கு,

மயிரைக்கரிக்கி எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துப் போட்டாலும் பசலியிலையையரைத்து எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துப்போட்டாலும் மஞ்சளைசுட்டு நல்லெண்ணெயிலுரைத்துப் போட்டாலும் நீங்கும்.

தீச்சுட்டபுண்ணுக்கு.

சுண்ணாம்பும் எருக்கம்பூவும் ஒர்நிறையாயரைத்துப் பூசத்தீச்சுட்ட காந்தல்நீங்கும் திருவாத்தியிலையை வறுத்துப்பொடித்து புண்ணிற்போட ஆறும் ஒருசட்டியிற் புளித்த தண்ணீரிற்விட்டு வேடுகட்டி திருவாத்தியிலையையிடித்து அதன்மேல்வைத்துப் பிட்டவித்துப் புண்ணில்வைத்துக் கட்டத்தீரும்.

வேப்பங்கொழுந்தைச் சிதைத்து ஆமணக்கிலையிற் பொதிந்து உமிக்காந்தலிற் புதைத்து வெந்தபதத்திலெடுத்துக் கட்டிவரத் தீச்சுட்டப் புண்ணீங்கும்.

நரம்புசிலந்திக்கு.

மிளகு அவுரிவேர்ப்பட்டை அதனிலை வகைக்குப் பலம்-கஉ பெருங்காயம் விராகனிடை-க இவைகளையரைத்துப் புளியங்கொட்டைபிரமாணம் ஆறுநாளந்திசந்தி உள்ளுக்குக்கொடுத்து ஒருஉண்டையை உரைத்து நரம்புச்சிலந்தியின் பேரிற்போட்டுக் காலையில் வெந்நீர்விட்டுக் கழுவிவரநீங்கும் கடும்பத்தியம்.

பித்தவெடிப்புக்கு.

உப்பு செம்மரிச்சாணி அரசம்பட்டைவகைக்குப்பலம்-க எருக்கம்பூ பலம்-ஈ இவைகளை யிடித்து வடித்துத் துணியில் முடிந்து ஒத்தனஞ்செய்து சீரகம் விராகனிடை-க சுண்ணும்புவிராகனிடை-ஈ துருசுவிராகனிடை-டு இவைகளை எருமைவெண்ணெயிற் களிம்பு போலரைத்து வெடிப்பிற் போட்டுவரநீங்கும்.

மருதிலையில் ஆவின்பால் விட்டிடித்து பிழிந்தசாறு வ-படி விதம் மூன்றுநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்கத்திரும்.

கன்னவீக்கத்திற்கு.

சிற்றகத்தியிலையும் வசம்பு அரிசியும் ஒர்நிறையாயரைத்து பூசினாலும், அமுக்குருவேரும் அரிசியும் ஒர்நிறையா யரைத்து பூசினாலும் வற்றும்.

கருவங்குபருப்படுவனுக்கு.

புழுங்கலரிசியும் காரெள்ளும் சமன்சேர்த்து வெள்ளாட்டுப் பாலாலரைத்து கருவங்கிற் பூசிவரமாறும்.

சங்கு எலுமிச்சி வெற்றிலை பெருங்காயம் இவைகளைசிதைத்து பிழிந்தசாற்றை காதிலும் நாசியிலும் பிழிந்து உச்சியிலும்தேய்க்க மண்டைப்பருநீங்கும் முகத்திற்காணும் பருவின்மேல் ஷெசாற்றை தடவினாலும் அகத்தியிலைபைக் கசக்கிப் பிழிந்தசாற்றையாவதுதிருநீற்றுப்பச்சை சாற்றையாவது பஞ்சிலூட்டிப் போட்டாலும் புனுகை ஷெசாற்றில் மத்தித்துப்போட்டாலும் நீங்கும் அவுரி கொளப் பாலை கொடிவேலி இவைகளின்வேர் பட்டைகளை ஆவின்பாலாலரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும்பூச சகலவிதபருப்படுவனும்நீங்கும் ஷெ பட்டைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து அரிசியுடன் சமைத்துக்கொடுக்க சகலபருவங்களும் நீங்கும்.

குத்து வெட்டு விரல் உண்டை கல்லெறி காயத்துக்கு.

எலுமிச்சம்பழத்தை யிரண்டாய்நறுக்கிச் சட்டியிலிட்டு நல்லெண்ணை கொஞ்சம்விட்டு முறுகக்காய்ச்சி யெடுத்துத் துணியில் வைத்து ஒத்திட்டு அப்பால்துடரி முட்பூலா கிலக்குமிழ் ஆவாரை சிறுகளா நத்தைச்சூரி நாயுருவி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வேம்பாடம்பட்டை இலந்தைத்தம்பலம் கடுக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் செவ்வள்ளிக்கொடி கரிபவளம் குங்கிலியம் கரியுப்புசதகுப்பை சிறுவழுதலை முள்ளிலவம்பட்டை இவைகளை ஒர்நிறையாய் அரைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சிப்போடத் தீரும்.

வெட்டுக்காயத்துக்கு.

சிராசெங்கழுநீர் இலையையாவது சதையொட்டி இலையையாவது சிதைத்து வெட்டுக்காயத்தில் வைத்துக்கட்ட ஆறும்.

அரையாப்பு பிளவை சூலை வீக்கம் சூலைக்கட்டு

பவுத்திரத்துக்கு மேற்பூச்சுகள்.

கடுக்காய் சுக்கு கரியபவளம் நாவிக்கிழங்கு அபின் கொடிவேலி வேள்வாளம் எருக்கின்வேர் இவைகளை எருக்கம்பாலிலாவது அல்லது அதின்பழுப்பு சாற்றிலாவது அரைத்துப் பூசிவரத்தீரும்

கரியபவளம் கருஞ்சீரகம் அபின்பெருங்காயம் நாவிக்கிழங்கு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலிவேர் இவைகளை கொடிக்கள்ளிப்பாலால் அரைத்துப்பூசத்தீரும்.

இரசம் கெந்தகம் நாவிக்கிழங்கு அபின்பெருங்காயம் இவைகளைத் திருகுகள்ளிப்பால்விட்டு அரைத்துப் பூசத்தீரும்.

சூதம் நாவிக்கிழங்கு கெந்தகம் காயம் கேர்வாளம் கரியபவளம் அபின் கருஞ்சீரகம் இவைகளை திருகுகள்ளி எருக்கு இவைகளின் பால்விட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

ஆண்குறி தொலியிற்காணும் புண்வீக்கத்துக்கு ஆதனைப்பாலைத்தடவி அலரிபூவை கசக்கி வைத்துக்கட்டி புண்ணாறி வீக்கம் வற்றும்.

நாவிக்கிழங்கு இலிங்கம் அரிதாரம் குக்கில்கரியபவளம்அபின் பெருங்காயம் இவைகளை ஷை பால்விட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

இரணங்களுக்குப் போடும்தயிலம்.

அஞ்சனக்கல் சிமிளை சாந்தம் சூதம் அரிதாரம் மிருதார்சிங்கி குக்கில் பச்சை வசம்பு பூண்டு வகைக்குகழஞ் ௬-௧ இவைகளை பொத்து புங்கம்பால் உதியம்பால் எள்ளெண்ணை வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து பிளவை புத்து பவுத்திரம் வெடிசூலை கன்னப்புண் முளை ஆறாரணங்களிற் போடத்தீரும்.

தேங்காய் நெய் புங்கம்பால் உதியம்பால் இவைகளைஒன்றாய்க் கலந்து அதில்மிருதார்சிங்கி கெந்தகம் நீலம்சூதம் சீனம்பரங்கிபட்டை கடுக்காய்துத்தம் உள்ளிவசம்பு வகைககுகழஞ்௬-௧ பொடித்து போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஆறாதபுண் அரைப்பிளவை படுகிரந்தி

படருகிற பரங்கிப்புன் சூலைப்புன் எலிகடிப்புன் பவுத்திரபிளவை எலிகடியினுலுண்டான சூலைப்புடைப்புடைப்பு கட்டுக்குப்போடத் தீரும்.

எள்ளெண்ணை தேங்காய்ப் பால் புங்சம் பால் உதியம் பால் வகைக்குபடி-க ஒன்றுய்க்கலந்து அதில்சூதம் கெந்தி துருசு துத்தம் குக்கில் அவுரி காசுக்கட்டி சினம் பச்சை வெள்ளுள்ளி வசம்பு மஞ்சள் வகைக்குகழஞ்சு-க பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துப்போட புண்புரை பவுத்திரபுண்தீரும்.

பிளாஸ்திரிப்படலம்-முற்றிற்று.

முப்புப் படலம்.

அதாவது சகலவித அவுஷதங்களுக்கும் குருபற்ப மென்றுஞ் சொல்லப்படும்.

தை மாசி பங்குனிமாத மூன்றில் விளைகின்ற காரணமாக பூநீரை பத்துவிசை சுத்தசலத்திற் கரைத்துத் தெளிவிறுத்து ரவியிற்காயவைக்கச் சுத்தியாகும் அதுபோற் கரியுப்பும் சுத்தியாகும் அமுரியில் பூநீரைக்கரைத்து அதில் பாறையுப்பை பாக்களவு யுடைத்து போட்டுக் காய்ச்சி வற்றவைத்து சுத்தசலத்திற்கழுவி யுலர்த்திக் கல்வத்திட்டு அண்டவெள்ளைக்கருவால் மெழுகுபோலாட்டித்துட்டிடை வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு மேலோடுமுடி ஏழுசீலைசெய்து உலையில்வைத்தூதச் சுண்ணமாகும் அதைப் பீங்கானிலிட்டு சுத்தசலம்விட்டு மண்டலம் வைத்தெடுக்க உப்புவிளைந்திருக்கும் இந்த மூன்றுவகைப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்குப் பலம்-க இவைகளை வெண்கருவால் இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு மூடி ஏழுசீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட்டு வீரம்பூரம் புனுகு குருவண்டு நாவிவகைக்குக் கழஞ்சு-க சேர்த்து எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் இரண்டுநாளாட்டிவில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுமூடி ஏழுசீலைசெய்து கோழிப்புடம்போட்டெடுத்துக்கொண்டு அதில்கழஞ்சு வெள்வங்கத்திற்பூசி அதற்குஅந்தரத் தாமரையையரைத்து அங்கிபூட்டிப் புடம்போடச் சுண்ணமாகும் அதனல் சகலரோகங்களும் தீரும்

சிங்கிச்சுண்ணம்.

நாலுபடி-அமுரியில் ஒருபடி- பூநீரைக் கரைத்துவைத்து நாலாநாள் ஒருபடி தெளியவிறுத்துப் பீங்கானில்விட்டதில் வீரம் சாரம்

சீனம் வகைக்குப்பலம்-௧ மிருதார்சிங்கி பலம்-௨ முப்புச் சுண்ணம் கழஞ்சு-௧ இவைகளை மயனமாய் பொடித்து போட்டு அயக்காம் பாற்கிண்டி ரவியில்வைக்க நீரெல்லாம் வற்றும் அதின்பேரில் ஒரு பட்சம் ரவியில்வைக்க மூத்துப்போற் பீங்கானில்விளையும் அப்படி விளைவதை யெல்லாம் வழித்துப் பீங்கானிலிட்டு ரவியில் வைக்கச் சுத்த வெண்மையாய் நீறிச்சுண்ணமாகும் இதனாற் சகல ரோகங்களும் சீனச்சரக் கறுபத்தினாலும் நீறும்.

லோகமரணம்.

பாஷாணம் நவாச்சாரம் சீனம்பூரம் வெடியுப்பு காரம் சூதம் முப்பு கெந்தி துருச்சுண்ணம் இவைகளை ஒர்நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மெழுகுபோலாட்டி நவலோகத்தகட்டில் இடைக்கிடை யருந்தப்பூசி அவைகட்குரிய மூலிகையையரைத்துஅங்கிபூட்டி ஒட்டிலிட்டு மூடிச்சீலைசெய்து கெஜபுடம்போடத் திரும்.

எரிப்புத்திட்டம்.

இரண்டு விரற்கனவிறகு-௧ தீபம் விறகு ௨ கமலம் விறகு-௨ அல்லது-௫ காடாக்கினியாம்.

புட்த்திட்டம்.

ஒருபலங்கொண்ட காட்டெரு-௧ அல்லது ௨-காடைஎரு மூன்று கவுதாரிஎரு ௰-குட்டம்எரு ௫௰-வராகம்எரு ௱-கெஜம் எரு ஆயிரம் கனபுடம்.

ஊதுத் திட்டம்.

சுண்ணத்திற்குத் துருத்தி-௧ உருக்கினதற்குத் துருத்தி-௨ சத்துக்குத்துருத்தி-௪.

திரிகடி என்பது மூன்றுவிரற்கடைப் பிரமாணம்
கழற்கி என்பது கவ-விராகனிடை
கழற்சிக்கா யென்பது கெச்சைக்காய்ப்பிரமாணம்
துலாம் என்பது ரூபா எடை

ஆத்மரட்சாமிர்த வயித்திய சாரசங்கிரகம்.

முற்றுப்பெற்றது.

——